Cuisinez comme un Chef

N°16
HIVER 2009-2010

www.cuisinezcommeunchef.fr





PLATS EN FÊTE AVEC JOËL ROBUCHON

LE ROI DU BORDEAUX : RENCONTRE AVEC BERNARD MAGREZ

MODE D'EMPLOI DES 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

RÉUSSIR SES FOIES GRAS MAISON

AVEC LES CHEFS

JEAN-MARIE AMAT • FRÉDÉRIC ANTON • PHILIPPE BRAUN • JACQUES & LAURENT POURCEL

DES RECETTES FINES, FACILES, ABORDABLES

T 09768 - 16 - F: 2,50 € - RD

CANADA/S 4,6 CAD - ETATS-UNIS 5,5 USD - GUAD/ST MARTIN/S 2,7 € - GUYANE/S 2,7 € - LUX. 2,8 € - MART/S 2,7 € - NLLE CALÉD. 400 CFP € POLYN. FRANÇAISE/S 450 CFP RÉUNION/S 2,7 € - CAMEROUN/S 1900 CFA - COTE D'IVOIRE/S 1900 CFA - GABON/S 1900 CFA - SÉNÉGAL/S 1900 CFA - SUISSE 4,5 CHF

staub
en France

VITAMINES by Staub





coloris aubergine / *eggplant color*

MADE IN FRANCE

www.staub.fr
Staub - France



SOMMAIRE

page 48





page 36

page 61



page 86





page 62

page 60





page 82


Noix de Saint-Jacques au caviar


Tarte friande de truffes aux oignons et lard fumé


Langouste marinière au sauternes


Foie gras rôti aux fruits étuvés

page 08



LES RECETTES DE JOËL ROBUCHON



JEAN-MARIE AMAT

"Château du Prince Noir"


Têtes de cèpes farcis


Raviolis aux cèpes

Son parcours est à l'image des ceps qui jalonnent le vignoble, tortueux et profondément enraciné en terre bordelaise. Dans les années 70, il fût l'un des chantre de la nouvelle cuisine.

page 20


Ris de veau en cocotte aux cèpes


Galette de pommes de terre aux cèpes



FRÉDÉRIC ANTON

"Le Pré Catelan"



Belons sauce gribiche aux herbes



Betterave et comté au jus gras



La Saint-Jacques cuite en coquille

Les créations de ce surdoué des fourneaux démontrent bien que la cuisine est un art. Perfectionniste, il livre dans l'assiette la quintessence des produits qu'il sublime avec une implacable précision.

page **36**



Saint-Pierre poêlée à l'huile d'olive au curry



Banane étuvée aux raisins



JACQUES ET LAURENT POURCEL

"Le Jardin des Sens"



Carpaccio de Saint-Jacques au corail d'oursin



Tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de vanille

Ils ont fait de leur gémellité leur force, si, physiquement, on les confond, dans la vie, ils se complètent et leurs talents se répondent.

page **50**



Saint-Jacques cuites au four en coquille



Brochette de noix de Saint-Jacques à la tomate confite



PHILIPPE BRAUN

"L'atelier de Joël Robuchon"



Terrine de foie gras d'oie



Carpaccio de saumon à la crème au caviar osciètre



Escalopes de foie gras de canard poêlées aux petits oignons

Il est avec François Benot, Eric Bouchenoire, Antoine Hernandez et Eric Lecerf, l'un des 5 mousquetaires de Joël Robuchon.

page **70**



Foie gras de canard truffe et céleri rave en cocotte lutée



Omelette Norvégienne



QUE LA FÊTE COMMENCE !!!

Rien n'est plus important que le partage, l'amour, l'amitié, la famille et le meilleur endroit pour réunir tous ces ingrédients du bonheur reste définitivement la table. C'est donc les papilles aiguisées et la gourmandise chevillée au corps que nous démarrons cette fois encore, la nouvelle année.

Pourquoi ne pas cultiver l'esprit de la fête toute l'année ? Dresser une belle table pour soi et ceux que l'on aime à chaque repas, se mettre sur son 31 pas seulement le 31, s'offrir les plus beaux produits de nos régions, savourer un breuvage merveilleux à la moindre occasion, faire la fête toute l'année, quand ça nous chante. L'objectif de « Cuisinez comme un Chef » est de vous donner encore et toujours des idées et vous aider à réussir toutes vos fêtes.

Autour de Joël Robuchon, avec les plus grands chefs qui vous livrent leurs secrets, nous sommes heureux de vous proposer des recettes mitonnées spécialement pour vous. Alors que les gourmands plébiscitent le retour du terroir, du naturel, en un mot du vrai, nous sommes heureux de vous donner les clés de cet univers des saveurs.

En se rassemblant le plus souvent possible autour d'une bonne table, chez soi ou au restaurant, en instituant toute l'année, et pas seulement pendant quelques jours, un esprit festif, convivial et gourmand, vous entrez pleinement dans la grande famille des gourmets.

Et pour commencer à mettre en œuvre cette belle résolution, nous avons concocté ces pages pour vous. Elles sont à savourer sans modération. Que la fête dure toute l'année !

GUY JOB...
Directeur de la Rédaction

NOIX DE ST JACQUES AU CAVIAR

À vos paniers

- 6 noix de Saint-Jacques
- 20 g de caviar oscietre
- 100 g de beurre
- 1 c. à s. de jus de citron jaune
- 1 c. à s. d'eau
- 1 brindille de thym frais
- 10 pluches de persil plat
- Quelques algues
- Fleur de sel
- Poivre blanc concassé
- Sel, poivre du moulin

▪ **POUR 2 PERSONNES ▪ 50 € ENVIRON PAR PERSONNE** (SELON LA QUALITÉ DU CAVIAR CHOISI)
▪ PRÉPARATION : < 30 MINUTES ▪ CUISSON SOUS LE GRILL : 2 MINUTES
▪ PRÉVOIR : 1 PINCEAU

1. Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, réserver 2 coquilles bombées lavées et essuyées, escaloper les noix en 3 fines lamelles, bien les badigeonner sur chaque face de beurre pommade et les parsemer de quelques feuilles de thym frais.

2. Etaler un lit de gros sel sur la plaque de cuisson et caler les coquilles Saint-Jacques pour bien les stabiliser. Beurrer l'intérieur, poivrer et répartir 9 lamelles de Saint-Jacques en les chevauchant délicatement. Réserver filmé au réfrigérateur.

3. Préchauffer le four position gril ou le plus chaud possible. Porter à ébullition l'eau avec le jus de citron jaune, saler à peine, poivrer et incorporer petit à petit au fouet 50 g de dés de beurre bien froid. Réserver sur feu éteint.

4. Cuire les coquilles Saint-Jacques sous le gril environ 2 min, les noix doivent être chaudes à peine cuites, verser le beurre de cuisson des noix dans la casserole avec la sauce.

5. Dresser les coquilles sur un lit de gros sel, placer une pointe de couteau de caviar sur chaque lamelle avec quelques pluches de persil plat, un cordon de beurre fondu, quelques grains de fleur de sel et de poivre blanc concassé.



À déguster avec

■ Un Condrieu alliant puissance, finesse, équilibre et suavité. L'un des plus grands vins blancs des Côtes-du-Rhône.



PLAT

TARTE FRIANDE DE TRUFFES AUX OIGNONS ET LARD FUMÉ

■ **POUR 4 PERSONNES** ■ **50 € ENVIRON PAR PERSONNE** (SELON LE PRIX DE LA TRUFFE)
■ PRÉPARATION : > 45 MINUTES ■ TEMPS DE REPOS AU RÉFRIGÉRATEUR : 1 HEURE
■ TEMPS DE CUISSON : 2 MINUTES ■ PRÉVOIR UNE MANDOLINE, UN PETIT EMPORTE PIÈCE DE 3 CM ET UN AUTRE DE 13CM, 8 DISQUES DE PAPIER SULFURISÉ DE 13 CM, 1 PINCEAU À PÂTISSERIE

À vos paniers

- 4 truffes noires de 45 g
- 1 grosse gousse d'ail pelée et coupée en deux
- 5 cuillères à soupe de graisse d'oie ramollie
- 3 feuilles de pâtes phylo
- 45 g de beurre ramolli
- 375 g de petits oignons épluchés et finement émincés
- 1 grosse gousse d'ail finement émincée
- 2 à 3 fines tranches de lard de poitrine maigre (70 g environ), refroidies et taillées en fins bâtonnets
- 2 cuillères à café de madère
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel de mer et poivre blanc du moulin
- Fleur de Sel

1 Détailler les truffes en lamelles à l'aide d'une mandoline (environ 80 lamelles très fines). A l'aide du petit emporte pièce, détailler des ronds dans chaque lamelle. Regrouper les parures et les hacher finement. Etaler les 8 disques de papier sulfurisé sur une plaque. Frotter une face de chaque disque avec les moitiés de gousse d'ail. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la face aillée avec la graisse d'oie. Réserver.

2 Etaler les rondelles de truffe sur une plaque et les badigeonner avec un peu de graisse d'oie. Disposer les rondelles de truffes en rosace sur le côté graissé de 4 disques de papier. Placer un disque de papier préparé, face graissée dessous, de façon à recouvrir chaque base de tarte. Presser fermement avec une plaque ronde.

3 Réserver ces rosaces au moins 1 h au frais, le temps que la graisse d'oie se solidifie. Préchauffer le four à 200°C. Enduire de beurre une feuille de pâte phylo. Poser une autre feuille par dessus, beurrer à nouveau et terminer par la troisième (ne pas beurrer la dernière). Détailler des cercles de 13 cm et les placer entre deux plaques de cuisson. Enfourner 8 à 10 min et réserver.

4 Mettre les oignons, l'ail, une pincée de sel et le reste de la graisse d'oie dans une sauteuse et faire confire le tout à couvert pendant 20 min, les oignons ne doivent pas colorer. Ajouter les lardons et les truffes hachées. Verser le madère et cuire 2 min supplémentaires sans cesser de remuer. Ajouter la crème et laisser réduire pendant 2 à 3 min. Rectifier l'assaisonnement.

5 Couvrir chaque disque de pâte avec le mélange d'oignons, sans en mettre trop. Sortir les rosaces de truffes, retirer délicatement un disque de papier, posé le côté sans papier sur chaque tarte. Enfourner 1 à 2 min. Retirer le dernier disque, servir sur des assiettes chaudes, terminer par une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Conseils de chef

- Vous pouvez préparer les fonds de pâte une heure à l'avance.
- Placer les fonds de pâte phylo entre deux plaques leur évite de gonfler pendant la cuisson.
- Le rond de papier sulfurisé du dessus permettra de protéger les rondelles de truffes lorsque les tartes seront au four.



A déguster avec

■ Un grand Meursault de Jean François Coche Dury ou un Hermitage blanc de Jean Louis Chave.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





FOIE GRAS RÔTI AUX FRUITS ETUVÉS

- **POUR 2 PERSONNES**
- **14 € ENVIRON PAR PERSONNE** (SELON LA QUALITÉ DU FOIE GRAS)
- PRÉPARATION : < 30 MINUTES
- CUISSON 10 MINUTES

À vos paniers

- 1 foie gras de canard de 450 à 500 g
- 12 marrons épluchés
- 1 pomme golden
- 8 grains de raisin
- 70 g de beurre
- 1 dl de bouillon de volaille
- 5 cl de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 220 °C. Dans une petite casserole pouvant aller au four, mettre 30 gr de beurre et lui faire prendre une couleur noisette. Ajouter les 12 marrons épluchés, les faire dorer et les recouvrir du bouillon de volaille.

2. Porter à ébullition, ajouter 1 petite pointe de sel, un peu de poivre, mettre le couvercle et enfourner 12 minutes. Peler la pomme, la couper en 6 morceaux.

3. Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle et y faire dorer les pommes, une fois cuites, ajouter les raisins pelés et épépinés. Retirer les marrons du four (maintenir la température du four pour le foie gras) et les ajouter aux fruits. Maintenir au chaud.

4. Assaisonner le gros lobe (réserver le petit pour une autre préparation) de sel et de poivre. Faire chauffer une poêle sans matière grasse et y faire colorer le foie gras sur toutes les faces, l'enfourner ensuite pendant 10 minutes à 220°C.

5. Laisser reposer le foie sur une grille. Retirer la graisse de cuisson du poêlon de façon à n'en conserver qu'une bonne cuillère. Déglacer avec le vinaigre balsamique. Assaisonner le foie d'un peu de poivre concassé et de fleur de sel, disposer les fruits autour et napper avec le mélange vinaigre et graisse de canard. Déguster aussitôt.



A déguster avec

- Un liquoreux de type Barsac ou Sauternes, le Sauternes, Château Haut-Bergeron en 2006, sera un partenaire idéal.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.


Aujourd'hui, avec une chaudière à condensation, vous pouvez réduire votre consommation de Gaz Naturel de 30%.(1)
POUR EN SAVOIR PLUS :
0 810 124 125 ou www.reduire-ma-consommation-denergie.com
Prix de l'appel selon opérateur.
REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE
Gaz de France
DolceVita
Une marque de
GDF SUEZ
(1): Sur les consommations de chauffage et d'eau chaude sanitaire en remplacement d'une chaudière de plus de 15 ans par une chaudière à condensation (source Ademe).
L'énergie est notre avenir, économisons-la !
australie - Photos : A.Cornu / Radius Image - R.Bryant - Moodboard / Corbis - R.McVay - C.Schuck / Gettyimages - GDF SUEZ : SA au capital de 2 259 627 708 € - RCS PARIS 542 107 651

PLAT

LANGOUSTE MARINIERE AU SAUTERNES

À vos paniers

- 1 langouste de 500 à 600 g ou 2 petites de 300 g
- 1 carotte
- 1/4 de concombre
- 2 têtes de champignons de Paris
- 1 très fine tranche de gingembre frais
- 1 bouquet de persil plat
- 1/2 citron
- 1 orange
- Quelques filaments de safran
- 50 g de beurre
- 2 dl de Sauternes
- Sel et poivre

▪ POUR 2 PERSONNES ▪ 30 € ENVIRON PAR PERSONNE (SELON LA QUALITÉ DE LA LANGOUSTE)
▪ PRÉPARATION : < 30 MINUTES ▪ CUISSON 6 MINUTES

1 A l'aide d'une cuillère à racine, prélever des petites boules dans 1 carotte, 1/4 de concombre et 2 têtes de champignons de Paris. Couper le gingembre en petite julienne. Sur les champignons, ajouter un demi citron, pour les empêcher de noircir et bien les mélanger.

2 Porter de l'eau à ébullition, la saler au gros sel. Y plonger les carottes et les laisser 2 à 3 minutes. Ajouter le concombre, le temps de le blanchir. Arrêter le feu et plonger les légumes dans l'eau glacée. Egoutter et réserver.

3 Dans un auto-cuiseur, déposer la langouste, ajouter le sauterne, le jus d'une orange pressée, les petites boules de légumes, les champignons, 50 g de beurre bien froid, le gingembre et 1 pincée de pistils de safran. Saler légèrement et ajouter des grains de poivre.

4 Mettre le couvercle sur l'auto-cuiseur, régler le feu sur la puissance maximale pour obtenir au plus vite la rotation de la soupape. Compter 6 minutes de cuisson et retirer la langouste.

5 Faire réduire le jus de cuisson d'1/3 environ. Fendre la langouste en deux dans la longueur, retirer la poche sableuse dans la tête et le boyau. Dans le jus de cuisson, ajouter 1 cuillère à soupe de persil plat concassé, bien mélanger et napper de ce jus, la langouste.



A déguster avec

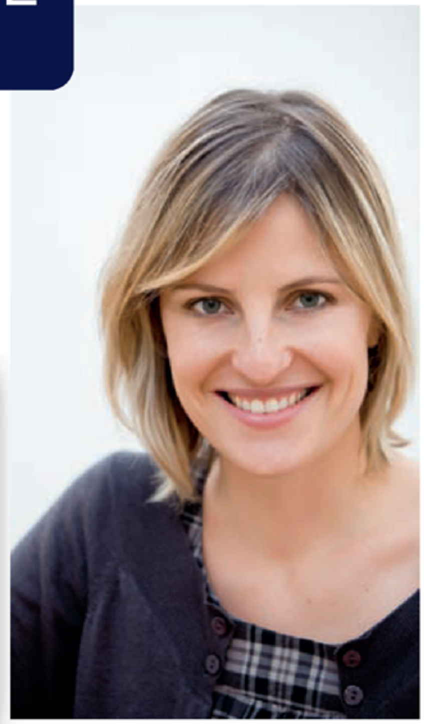
▪ Un Sauternes, je pense au Château Guiraud à Sauternes par exemple. Le 2005, sera parfait.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



TOUR DE MAIN DE MARINA GOBET

CRÈME ANGLAISE LIGHT



Aplatir la gousse de vanille avec le dos d'un couteau, puis la fendre en deux dans le sens de la longueur. Gratter l'intérieur pour récupérer les graines.



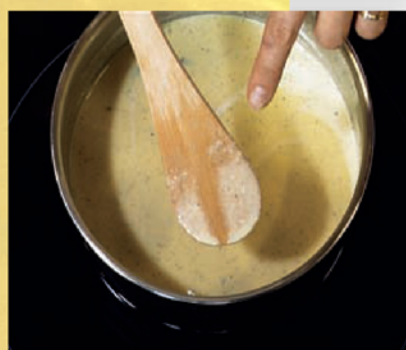
Verser 50 cl de lait écrémé dans une casserole et mettre à chauffer sur feu moyen avec la gousse de vanille et ses graines.





Pendant ce temps, verser 4 jaunes d'œufs et 50 g de fructose en poudre dans un saladier et mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.





A ébullition, baisser le feu et verser un peu de lait dans le saladier avec le mélange (jaune et sucre) en fouettant sans arrêt.



Verser ce mélange avec le restant du lait et cuire à feu doux en remuant à l'aide d'une spatule. Dès que la crème épaissie, la verser mmédiatement dans un récipient froid pour stopper la cuisson. Laisser refroidir et retirer la gousse de vanille.


Lucien Georgelin
Lucien Georgelin, le plaisir du fruit à l'état pur !
Confitures, desserts de fruits, recettes 100% fruits, cuits au chaudron comme autrefois
FRAISES
FRAISES
65% DE FRUITS
Cuit au chaudron à feu nu
Dans votre magasin au rayon confitures
et sur www.boutique-lucien-georgelin.com
1 cadeau OFFERT pour toute commande code promo : PRESCCC1
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr



La truffe Ce diamant noir qui fascine

Merveille de la nature appréciée depuis l'Antiquité, formidable réservoir de parfums, mystérieux cadeau de la terre, la truffe noire sublime toute la cuisine de fête.

Est-ce à son goût unique ou bien à ses origines mystérieuses qu'elle doit renommée et fascination ? Car l'éclosion de ce champignon souterrain à la maturation lente reste un mystère. La truffe est connue depuis l'Antiquité, notamment pour ses vertus thérapeutiques. Elle est alors cuisinée au milieu d'une montagne d'épices, ce qui ne met pas vraiment en valeur ses qualités gustatives et ses senteurs terreuses. Les Romains la servent ainsi, en fin de repas, marinée dans une sauce de gingembre. Les Arabes, quant à eux, faisaient cuire les truffes dans un jus d'herbes aromatiques. Après l'époque romaine, elle semble disparaître des livres et les recettes du Moyen Age n'en font plus état. Il faut attendre la Renaissance où les Papes venus en Avignon la remettent au goût du jour. Dès lors, sa récolte croît de Rome à la Touraine, en passant par l'Espagne et la vallée du Rhône. Le règne de Louis XIV l'impose à la cour et dans les mets les plus fins. Le roi, aussi gourmand que curieux, ira même jusqu'à commissionner une étude sur cet étonnant champignon. Près d'un siècle plus tard, Brillat-Savarin lui donnera ses lettres de noblesse et son titre de gloire, « diamant noir » de la cuisine. Enfin, au milieu du XIX^{e} siècle, la production de truffes atteindra son apogée avec plus de 2000 tonnes récoltées chaque année en Europe, très loin de la faible production actuelle.

Comment le choisir ?

L'hiver est le royaume de la truffe noire – à ne pas confondre avec la truffe d'été blanche ou avec l'autre truffe d'été, à la peau noire et à l'intérieur beige. Et c'est la truffe noire du Périgord qui est aujourd'hui, de loin, la plus réputée. Elle a une incomparable odeur de sous-bois, de terre et d'humus. Son parfum est complexe, avec des notes presque animales. Ce champignon – portant le nom scientifique de Tuber melanosporum, « la melano » pour les intimes – possède deux caractéristiques : il est souterrain et a besoin d'un arbre, plus précisément de ses racines, pour se développer. Vous pouvez tenter votre chance à proximité des chênes verts, blancs, mais aussi des noisetiers et des tilleuls. On trouve la truffe noire de novembre à mars mais c'est en janvier qu'elle atteint sa pleine maturité. Elle est alors l'attraction de tout un cérémonial dans des marchés tels que celui de Lalbenque, dans le Lot, qui se tient fin janvier. La truffe est un formidable réservoir de parfums aussi puissants que volatils. La laisser à l'air libre, c'est donc gâcher un précieux présent de la nature. Il est recommandé de la conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique mais vous pouvez également la placer dans unpetit bocal, dans de la graisse d'oie ou de canard, également au frais. Enfin, si vous décidez de la déguster hors saison, vous pouvez la conserver au congélateur pendant six mois bien enveloppée de façon à ne pas la laisser s'imprégner d'autres odeurs. La truffe noire se marie naturellement bien avec la cuisine hivernale, avec ces viandes, volailles et gibiers généreux. Mais elle sait aussi rehausser d'un trait sombre et d'un goût subtil de belles assiettes de légumes de printemps. La meilleure façon de la déguster est de la consommer fraiche et crue, ou bien cuite sous la cendre ou en feuilleté afin de piéger ses arômes.

Orianne Nouailhac

Cuisinez comme un Chef

JEAN-MARIE AMAT



LE CHÂTEAU DU PRINCE NOIR



TÊTES DE CÈPES FARCIS



L'électron libre

Son parcours est à l'image des ceps qui jalonnent le vignoble, tortueux et profondément enraciné en terre bordelaise. Dans les années 70, il fût l'un des chantres de la nouvelle cuisine, surdoué et avant-gardiste, il créera le Saint-James à Bouliac, érigé alors par Jean Nouvel. Aujourd'hui retranché dans sa forteresse du Prince Noir à Lormont, il poursuit la quête de son graal : le goût.

Points de repère

1945 Naissance à Angoulême

1959 Apprentissage à Bordeaux à l'Auberge de Bourgogne

1964 Il ouvre l'auberge Bikini pour ses parents

1970 Il ouvre le 1er Saint-James dans le vieux Bordeaux

1973 Il déménage et crée le second Saint-James en face du grand théâtre de Bordeaux

1981 Part du centre de Bordeaux et s'établit à Bouliac. Troisième vie pour le Saint-James et deux étoiles au guide Michelin.

1989 L'hôtel erigé par Jean Nouvel sort de terre. Le bistroy est crée dans l'une des ailes

1998 Il quitte Bouliac et reprend 3 années plus tard La maison du fleuve avec son fils

2002 Consulting à Paris pour le restaurant Bon

2007 Il reprend la cuisine du château du Prince Noir à Lormont

Votre dernier coup de fourchette ?
Une salade de tomate de toutes les couleurs cueillies et mangées dans le jardin de mon ami le professeur Jean Didier Vincent.

Un plat d'instinct ?
Un bar cru bien frais avec des radis râpés et du gingembre, expérimenté un jour avec de l'huile olive et des fleurs de fenouil. Une composition toute simple, belle et bonne.

La boisson qui vous rend meilleur ?
Un pomerol. Je suis plutôt attiré par les vins de ce côté de l'eau. Au-delà de leur goût propre, ces vins me touchent profondément.

Le premier plat que vous avez réalisé ?
Un cake à l'orange imbibé comme un baba. Je n'en ai plus jamais refait.

Qu'est-ce qui vous met l'eau à la bouche ?
Tout ce qui marque le renouveau : l'odeur des premiers melons par exemple ; mais surtout l'odeur de la nourriture quand j'ai faim.

Qu'est-ce qui vous rend soupe au lait ?
Les gens qui font mal leur métier.



RAVIOLIS AUX CÈPES



RIS DE VEAU EN COCOTTE AUX CÈPES



GALETTE DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES



Dans votre cuisine, à la maison, il y a toujours ?
Du breuil de brebis et du miel mais ça change. Les cuisiniers se nourrissent souvent mal, moi j'essaie d'aller au plus simple.

Votre ingrédient fétiche ?
Je ne peux réduire, ce serait plutôt ce que je vais cueillir dans mon jardin comme la fleur de fenouil. On a commencé depuis 3 ans à travailler un jardin, c'est un plaisir inégalable.

Quelle est votre principale qualité ? Et votre plus gros défaut ?
Ne jamais renoncer, c'est une qualité qui peut aussi se transformer en défaut.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?
Un plat qui « emmerderait » tous les grands cuisiniers... juste par malice...

Votre gourmandise inavouable ?
L'amour.

Votre recette de vie ?
Cuisiner, toujours et encore.

Si vous n'aviez pas été chef, quel métier auriez-vous aimé exercer ?
Un métier qui implique la création, la créativité est une mère nourricière.

Votre péché mignon ?
Les fruits de saison, ils sont comme une pause après l'effort. Je ne passe pas à table quand je travaille. Lorsque je quitte la cuisine, je me nourris en picorant des fruits.

Une escapade qui vous fait rêver ?
Retourner manger dans une cabane sur le Mékong, la thaïlande est un pays que j'ai adoré. De rien, ils font tout, avec finesse et subtilité.

Si vous étiez un plat ?
Un plat qui donnerait le sourire. Pas de plat en particulier, en citer un serait trop réducteur.

Caroline Husson

TÊTES DE CÈPES
FARCIS

▪ POUR 4 PERSONNES ▪ ENVIRON : 2,5 € PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : <30 MINUTES ▪ CUISSON : 10 MINUTES

À vos paniers

- 4 jeunes cèpes si possible de même taille
- 15 g de persil plat
- 2 gousses d'ail (ou 2 échalotes)
- 1 jarret de porc 1/2 sel (ou 150 g de chair)
- 4 cuillères à soupe d'huile de noix
- Sel et poivre



①

1 Faire cuire un jarret de porc demi-sel pendant 2 heures dans de l'eau bouillante. Ne pas saler, ne pas poivrer, mais mettre un bouquet garni.
Couper la chair et la couenne en dés pour obtenir 150 gr environ (1/3 du jarret).



②

2 Préchauffer le four à 180 °C. Séparer les têtes des pieds des cèpes. Les brosser au pinceau. Les peler et couper les pieds en deux dans la longueur. Si certaines parties sont véreuses, les retirer délicatement à l'aide d'un couteau. Saler et réserver.



③

3 Dans une poêle, verser 2 c. à s. d'huile de noix, déposer les têtes et les pieds des cèpes et les faire dorer légèrement à feu doux.
Ne pas les faire revenir trop vite, ils risqueraient de prendre de l'amertume. Dès qu'ils sont bien blonds, les poser dans une assiette pour qu'ils s'égouttent. Réserver l'huile de la poêle.

Conseil de chef

▪ A l'achat, choisir des cèpes bien fermes et non luisants.



④

4 Couper les pieds en petits morceaux, faussement hachés. Peler et hacher l'ail (ou l'échalote). Laver et concasser le persil plat. Dans l'huile réservée, redonner une légère cuisson aux pieds hachés, saler et poivrer, ajouter l'ail (ou l'échalote), le jarret et en fin de cuisson, 1 c. à s. de persil plat.



A déguster avec

▪ Le grenache blanc sec du domaine du Clos des Fées donnera le meilleur de lui-même avec cette recette.



⑤

5 Farcir les têtes de cèpes avec cette préparation, les déposer dans un plat allant au four et les arroser d'un filet d'huile de noix. Enfourner 5 à 8 minutes, de manière à obtenir une légère coloration. Servir aussitôt.



RAVIOLIS AUX CÈPES

▪ POUR 4 PERSONNES ▪ 3,50 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 3 MINUTES

▪ PRÉVOIR : 1 EMPORTE-PIÈCE ROND

À vos paniers

- 400 g de cèpes brossés
- 48 carrés de pâte à raviolis
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 petite échalote grise
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 200 g de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de pluches de persil plat
- Sel et poivre

①


②


③


④


⑤


1 La veille : séparer les têtes des pieds. Réserver les têtes pour le lendemain. Couper les pieds en morceaux, les assaisonner de sel et de poivre. Faire chauffer les pieds de cèpes à feu doux sans coloration dans 1 c. à s. d'huile de noix. Aux 3/4 de la cuisson, ajouter l'échalote et le persil hachés. Bien mélanger et poursuivre la cuisson à feu doux encore 1 min. Laisser refroidir au réfrigérateur.

2 Quand les cèpes sont bien froids, les hacher, les assaisonner si nécessaire puis les remettre au réfrigérateur pendant 12 h. Le jour même, sortir les carrés de pâte à raviolis, les disposer côte à côte sur un plan de travail. Former des petites boulettes de farce.

3 Disposer au centre de chaque carré de pâte, une boulette de farce. Badigeonner d'eau la pâte autour de la farce et recouvrir d'un second carré de pâte de manière à former un ravioli, bien appuyer pour souder les bords. Couper les raviolis avec un emporte-pièce rond. Bien serrer le bord entre les doigts pour les fermer et retirer l'air. Renouveler l'opération pour obtenir 24 raviolis.

4 Assaisonner les têtes, les faire dorer dans 1 c. à s. d'huile de noix. Verser la crème liquide et y ajouter les têtes. Faire bouillir et retirer du feu pour laisser infuser 1/4 d'heure.

5 Faire pocher les raviolis pendant quelques minutes (3/4), égoutter les têtes de cèpes et les disposer dans une assiette, égoutter les raviolis et les plonger dans la crème. Dresser le tout.

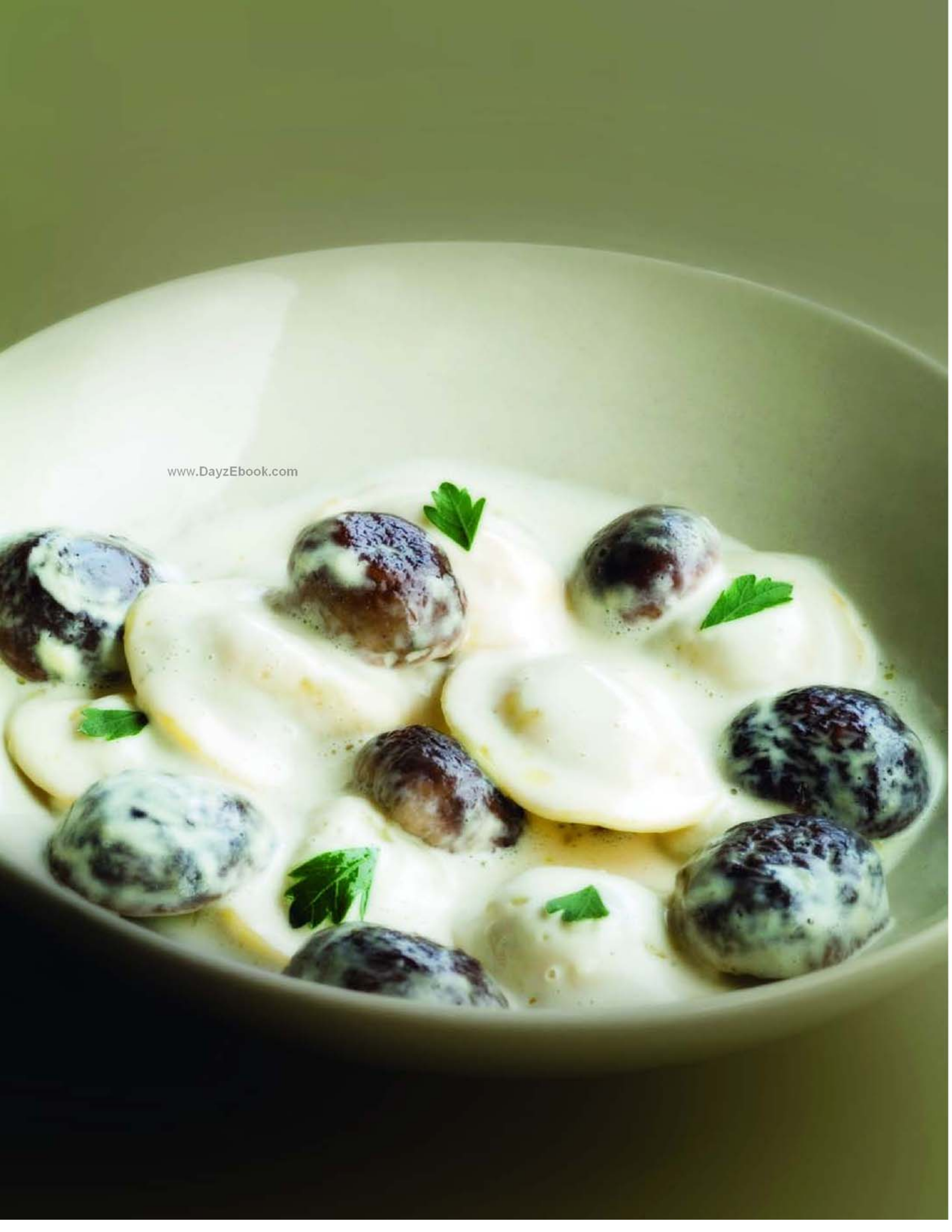
Conseil de chef

▪ Vous pouvez également choisir de faire vous même la pâte à raviolis ou d'utiliser des bandes de pâte toutes prêtes.



A déguster avec

▪ L'étonnant Gaillac blanc cépage mauzac de Robert Plageolles.



JEAN-MARIE AMAT

PLAT

RIS DE VEAU EN COCOTTE AUX CÈPES

- **POUR 4 PERSONNES** ▪ **6 € ENVIRON PAR PERSONNE**
- PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 15 MINUTES



À vos paniers

- 2 pommes de ris de veau
- 400 g de petits cèpes
- 120 g de jus de poulet ou de rôti de veau
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie
- Sel et poivre

RIS DE VEAU EN COCOTTE AUX CÈPES



1 

1 Faire tremper les ris de veau dans de l'eau froide au réfrigérateur pendant 24 heures, renouveler l'eau 3 ou 4 fois. Préchauffer le four à 200 °C. Plonger les ris de veau dans une casserole d'eau froide salée et porter à ébullition pendant 2 minutes pour qu'ils blanchissent. Les laisser refroidir, les égoutter et retirer la peau.

2 

2 Sans séparer la tête du pied, brosser les cèpes, les couper en 2 et réserver. Les assaisonner de sel et de poivre. Faire dorer les ris de veau au beurre dans une cocotte pendant 5 minutes de chaque côté. Les réserver à part sur une assiette.

3 

3 Dans la même cocotte, faire fondre 1 bonne cuillère à soupe de graisse d'oie, disposer les demi-cèpes à plat et les faire dorer à feu doux pendant 4 minutes de chaque côté. Les saler.

4 

4 Ajouter les ris de veau aux cèpes, mettre la cocotte au four et achever la cuisson pendant 10 minutes.
Au bout de 7 minutes de cuisson, mouiller avec le jus de volaille ou de rôti de veau et remettre au four durant 3 minutes, juste pour que le jus réduise et caramélise les pommes de ris de veau.



A déguster avec

Un rouge tout en finesse, avec des tanins soyeux, du fruit et de la puissance, un Côte-rôtie sera parfait.



GALETTE DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES

▪ POUR 1 PERSONNE ▪ ENVIRON : 4 €

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 4 MINUTES

À vos paniers

- 2 cèpes de 150 g environ
- 1 grosse pomme de terre de 120 g
- 3 tranches de ventrèche salée et séchée de 2 mm d'épaisseur
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- Ciboulette ciselée
- Sel et poivre

Pour la vinaigrette :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 filet de vinaigre de vin
- 1 bonne poignée de persil
- Sel et poivre

①


1 Laver la pomme de terre mais ne pas la peler. La passer à la mandoline afin d'obtenir des tranches fines de 3 mm d'épaisseur. Découper un cercle, du diamètre d'un bol, dans une feuille de papier sulfurisé. Beurrer grassement la feuille, disposer en rosace les tranches de pommes de terre, beurrer les bords, de manière à faire colle. Réserver au frais 10 minutes environ.

②


2 Détacher les pieds des têtes des cèpes, brosser les têtes, peler les pieds. Couper les pieds en 3 lamelles dans la longueur. Assaisonner de sel et de poivre les pieds et les têtes. Les faire dorer dans 1 c. à s. d'huile de noix, égoutter et réserver.

③


3 Dans la même poêle, faire fondre le reste de beurre et déposer la galette, côté pomme de terre en contact avec le beurre, coté sulfurisé dessus. A coloration, retirer le papier et faire dorer l'autre face. Saler, poivrer et réserver au chaud. Faire griller la ventrèche à sec et la réserver sur une assiette.

④


4 Fendre les têtes des cèpes en deux et les poêler dans la graisse de la ventrêche. Au dernier moment, ajouter la ciboulette ciselée qui ne doit pas cuire. Faire la vinaigrette en mélangeant d'abord le vinaigre avec le sel, terminer par le poivre et l'huile.

⑤


5 Nettoyer le persil et le préparer en salade simplement enrichi de vinaigrette. Disposer les morceaux de cèpes sur la galette chaude, ajouter la ventrèche et servir à côté la salade de persil plat.

Conseil de chef

▪ Ne pas laver les tranches de pommes de terre pour qu'elles puissent coller grâce à l'amidon.



A déguster avec

▪ Le très soyeux Crozes-hermitage « Les Jalets » de Paul Jaboulet en millésime 2006.





Le saumon
La chair de la mer

Sa texture, sa couleur, son goût et les multiples façons de l'accommoder ont fait du saumon un produit essentiel sur nos tables, un luxe abordable et indissociable de l'esprit des fêtes. Petit état des lieux d'un produit apprécié aux quatre coins du globe.

On a coutume de classer la grande famille des saumons dans les poissons d'eau douce alors qu'ils passent la majeure partie de leur temps dans les océans et les mers, ne revenant en eau douce que pour la reproduction.
Alors seulement ils remontent (en automne et hiver) les fleuves pour revenir au lieu de leur naissance. La ouananiche (un nom amérindien) du lac Saint Jean, au Québec, est l'un des rares saumons à vivre exclusivement en eau douce. Une seule espèce se trouve dans l'Atlantique et la Baltique, répondant au nom scientifique de Salmo salar, alors que cinq espèces peuplent le Pacifique (nom scientifique, oncorhynchus) :
le saumon keta, le saumon rouge (rouge en effet à l'exception de sa tête qui est vert olive !), le saumon rose, le saumon chinook (le plus gros des saumons du pacifique, il peut faire jusqu'à 1m 50, aussi appelé le saumon roi, le « king ») et enfin le saumon coho. Le saumon atlantique appartient à la famille des salmonidés (avec la truite ou l'omble). Le saumon pacifique est plus proche, quant à lui, de la truite arc en ciel que du saumon atlantique.

L'élevage en questions

La salmoniculture a vu le jour dans les années 60 en Norvège et en Écosse.
Le principe était alors de garder à l'œil le saumon tout au long de son développement et de son cycle vital plutôt que de le lâcher dans le milieu naturel. Des enclos mouillés prés des côtes ont vite permis de contrôler la récolte et de répondre plus facilement à la demande du marché. L'élevage s'est développé ensuite dans les eaux froides des fjords où les saumons sont en semi liberté. Dès les années 70, le Canada se met à son tour à la salmoniculture. La Norvège produit aujourd'hui environ 650 000 tonnes de saumon d'élevage par an, soit vingt fois plus qu'il y a vingt ans. Le Chili et le Canada sont juste derrière, parmi les plus gros producteurs du monde.

Le saumon « label rouge »

Les saumons sauvages – de plus en plus rares et sans doute appelés à disparaître – sont néanmoins les meilleurs, en termes de qualités gustatives. Leur belle chair de couleur rose au goût ni trop iodé ni trop puissant prend alors toute sa saveur. Si vous décidez d'acheter un saumon d'élevage, privilégiez les saumons « label rouge », garants de règles éthiques et qualitatives précises. C'est en 1992 que la France a attribué son fameux label rouge à un produit étranger avec les saumons d'Ecosse. Pour obtenir cette qualité et respecter un cahier des charges strict, des mesures ont été mises en place pour contrôler la fraicheur absolue du poisson, sa traçabilité, sa nourriture exemple de farines animales (elle est faite à base d'huiles extraites de poissons de haute qualité), une teneur en matière grasse du saumon contrôlée, des conditions sanitaires particulières ou encore un abattage par électrocution. En 2006, le saumon frais de Norvège (élevé dans des fermes dédiées dans des fjords au sud de la Norvège) obtenait à son tour le label rouge. Les amateurs de saumon adoptent souvent la cuisson à l'unilatérale qui leur permet de profiter des bienfaits du saumon pour la santé – les fameux oméga 3 – tout en appréciant sa chair à la fois crue et cuite. Enfin, si vous succombez à une envie de saumon fumé, choisissez plutôt un fumage traditionnel au bois de hêtre et un saumon tranché à la main.

Orianne Nouailhac



ESPRIT DÎNETTE

Le mini est partout et n'a pas échappé à la marque PYREX qui propose désormais 4 mini modèles qui offrent les mêmes performances que les modèles classiques tout terrain. Cocottes ronde et carrée avec couvercle : 0,25 l 6,95 € plat ovale (0,30 l) et bol (0,20 l) : 3,95 €



RETOUR AUX SOURCES

Ces verres transparents portent les empreintes d'animaux sauvages. Ecureuil, faisan, hibou, cerf, lièvre et biche sont assortis dans ce set de 6 verres à eaux.

GENEVIEVE LETHU. les 6. 35 €



A CROQUER

Affichez clairement votre gourmandise avec cette ligne de coussins habillés de macarons, de fraises tagada ou encore de chocolats. CADEAUSTORE. Bonjour mon coussin. 35 cm x 35 cm. 38 €



AGENDA GOURMAND

Pour vous accompagner tout au long de l'année, cet agenda format poche, richement illustré est très pratique avec sa fermeture élastique et sa couverture plastique.

EDITIONS YVON. 10,5 cm x 13 cm. 9,99 €

SOBRES

Ces 4 mugs coniques de fête sont sobrement design et passeront sans mal l'année ! 4 motifs au choix.

MONOPRIX 3 € l'unité.



TUPPERWARE

La célèbre marque de vente en réunion à domicile TUPPERWARE a complètement relooké et élargi sa gamme. On adorait déjà ses boîtes pratiques et inusables, on aime désormais leur côté nomade, coloré et astucieux. Cocotte rouge avec couvercle spécial micro-ondes.

24 cm x 12 cm. 69,99 €





ON EN PINCE

Toujours dans un esprit décalé, la maison BOUGIES A LA FRANCAISE a habillé d'or et d'argent crabes et homards. 20 €



DRÔLE DE FLAMMES

La collection Sam'suffit de la maison BOUGIES A LA FRANCAISE ne manque pas de chien. Le bouledogue Sam se décline en vert anis, rouge et noir pour donner un air cabot à vos tables ! Sam'suffit. 22,80 €



BAROQUE POP

Mettez une touche de « baroque » à votre intérieur avec ces lampes en plexi blanc, rose ou noir. MONOPRIX. 19,90 €



SÉCU ET DESIGN

Plus besoin de planquer votre extincteur au fond d'un placard puisque ces modèles développés par Fire Design et sélectionnés par CADEAUSTORE ont été conçus comme devéritables objets déco. Unis, luxe, VIP, vous n'aurez que l'embarras du choix ! Modèle vache. 109 €



VAISSELLE DE CHEF

Le chef 3 étoiles Yannick Alleno a développé cette ligne de vaisselle avec la maison JL COQUET. Mise en scène au Meurice, vous pouvez désormais vous l'offrir ! La pièce maîtresse, l'assiette se compose d'un anneau réversible et d'une assiette centrale fendue décorée ou blanche. Collection Onde « Givre d'hiver ». Anneau : 148 €. Assiette plate fendue blanche : 30 €



MUST HAVE

Cette carafe est inspirée du design des fameux verres Duralex de notre enfance, et on la doit non pas à un duo de designers français mais à des hollandais pour la marque ROYAL VKB. Proposée avec 4 verres, elle passe au lave vaisselle et se présente dans un emballage cadeau. 17,95 €

Cuisinez comme un Chef

FRÉDÉRIC ANTON



BELONS SAUCE GRIBICHE
AUX HERBES



BETTERAVE ET COMTÉ AU JUS GRAS



L'impressionniste

Les créations de ce surdoué des fourneaux démontrent bien que la cuisine est un art. Perfectionniste, il livre dans l'assiette la quintessence des produits qu'il sublime avec une implacable précision. En plein cœur du Bois de Boulogne, dans le cadre majestueux du Pré Catelan ce Meilleur Ouvrier de France compose sans fausse note l'une des plus belles partitions gourmande de la capitale.

Points de repère

13 septembre 1964 Naissance à Nancy

1979 Ecole hôtelière de Gérardmer

1982 Commis au Grand hôtel Bragard à Gérardmer

1983 Commis au Capucin gourmand à Nancy

1986 chef de partie au Flambard à Lille avec Robert Bardot

1988 Chef de partie à Reims aux Crayères avec Gérard Boyer

1989 à 1996 Il travaille aux côtés de Joël Robuchon, d'abord au Jamin puis au restaurant de l'avenue Raymond Poincaré.

1997 Il prend les commandes des cuisines du Pré Catelan

2000 Il devient l'un des Meilleurs Ouvriers de France dans la classe cuisine

1999 2ème étoile au guide Michelin

2007 3ème étoile au guide Michelin

2008 Sortie de son ouvrage « Anton » aux éditions Glénat. Prix du Cookbook Award 2008.

Votre dernier coup de fourchette ?
A Barcelone au marché de la Boqueria, le marché central, dans des bar à tapas comme le Pinotxo Bar ou le Bar central. Une plancha, un comptoir, des tabourets et des produits tels que calamars, couteaux, champignons, poivrons, simplement travaillés et assaisonnés. Un régal. J'y allais matin, midi et soir !

Votre madeleine de Proust ?
Le cake aux pommes de ma maman.

La boisson qui vous rend meilleur ?
Le Mojito. Je ne bois pas d'alcool fort, pas de champagne, très peu de vin mais le mojito, j'adore ! C'est synonyme de fête.

Le 1er plat que vous avez réalisé ?
A l'école hôtelière, le potage cultivateur, c'était le 1er cours.

Qu'est-ce qui vous met l'eau à bouche ?
La charcuterie… Je ne peux pas y résister. Le boudin noir tout particulièrement

Dans votre cuisine, chez vous, il y a toujours ?
Des pâtes. Des pennes ou des spaghettis. Préparées tout simplement avec de la sauce tomate ou avec une noix de beurre et du parmesan.



SAINT-JACQUES CUITES EN COQUILLE, JUS DE POMME À CIDRE, NOIX ÉCRASÉES



SAINT-PIERRE À L'HUILE D'OLIVE ET CURRY



BANANE ÉTUVÉE AUX RAISINS



Votre pêché mignon ?
Un éclair au chocolat ou un bon munster pas trop affiné, encore crayeux au milieu.

Une escapade qui vous fait rêver ?
La baie d'Halong au Vietnam. Je rêve de la voir de mes yeux.

Vos adresses secrètes ?
Un restaurant mouchoir de poche : Minori, rue du Cloche-Perce dans le marais, un restaurant de sushis qui ne paye pas de mine. J'y vais pratiquement tous les 15 jours. Le chef est devenu un ami.

Votre menu de fête idéal ?
Des grosses langoustines ou des St Jacques, exceptionnellement quelques truffes avec pour faire plaisir. Une bonne volaille rôtie, un bon jus, et la garniture que je trouverai au marché.

Votre ingrédient fétiche ?
La sauce soja, j'en colle partout. J'adore ça.

Votre principale qualité ? Votre pire défaut ?
La générosité et la gourmandise…mais est-ce vraiment un défaut ?

Quel plat auriez-vous aimé inventer ?
La blanqette de veau, simple et complexe à la fois.

Votre gourmandise inavouable ?
Les crocodiles Haribo.

Votre recette de vie ?
Profiter de chaque instant

Un cadeau idéal dans la hotte du père noël ?
La montre Monaco de Tag Heuer.

Quel est le produit de fête par excellence ?
Il y en a plusieurs, ceux qui revenaient invariablement sur la table durant ma jeunesse : les huîtres, le saumon fumé, le foie gras, les escargots et la dinde au marron.

A votre dîner idéal, qui réuniriez-vous ?
Toutes les personnes qui ont compté pour moi, pouvoir les réunir tous ensemble et en profiter pleinement.

Caroline Husson

BELONS
SAUCE GRIBICHE AUX HERBES

▪ POUR 2 PERSONNES ▪ 10 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES

À vos paniers

- 12 grosses belons 0 ou double 0
- 30 g de cornichons
- 30 g de capres
- 1/4 de botte de persil plat, de cerfeuil, d'estragon et de
- Ciboulette
- 1 oeuf dur
- 200 g de mayonnaise
- Sel et poivre

①


1 Ouvrir les belons, récupérer l'huître de la coquille, les égoutter et bien récupérer le jus. Réserver les huîtres au réfrigérateur ainsi que le jus. Garder les coquilles.

②


2 Préparer la sauce : dans la mayonnaise, incorporer à l'aide d'une spatule en bois les cornichons hachés finement et les câpres. Ajouter l'œuf dur, jaune et blanc finement hachés.

③


3 Hacher le persil, le cerfeuil, l'estragon. Vous devez obtenir la valeur d'une bonne c. à s. de chaque. Ajouter ces herbes à la sauce en mélangeant délicatement.

Conseil de chef

Vous pouvez remplacer les belons par d'autres huîtres de votre goût.

④


4 Filtrer le jus d'huître de façon à obtenir 40 gr de jus clair. L'incorporer à la sauce, elle doit être assez onctueuse. Assaisonner d'un tour de moulin à poivre.



A déguster avec

Le sauvignon de Jean Michel Alquier à Faugères, minéral et rond.

⑤


5 Sortir les huîtres, les remettre dans leur coquille. Les assaisonner d'un petit tour de moulin à poivre, les napper de la sauce, environ 1/2 c. à s. par huître, terminer en parsemant de ciboulette finement ciselée. Servir avec un pain de seigle toasté.



BETTERAVE ET COMTÉ AU JUS GRAS

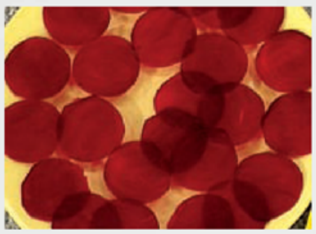
▪ **POUR 2 PERSONNES** ▪ **4 € ENVIRON PAR PERSONNE**
▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 1 MINUTE
▪ PRÉVOIR : 1 EMPORTE PIÈCE DE 5 CM DE DIAMÈTRE

À vos paniers

- 1 à 2 betteraves rondes cuites
- 24 tranches très fines de comté
- 1 gousse d'ail dégermée et fendue en deux
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché
- 5 à 6 cuillères à soupe de jus de poulet rôti ou de porc
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Noix de muscade
- Poivre


①

1 Demander à votre fromager de vous couper 24 tranches très fines de comté. Ou si vous disposez d'une machine à couper le jambon, faites le vous-même. A l'aide d'un emporte-pièce rond et lisse de 5 cm de diamètre environ, détailler un cercle dans chaque tranche de comté.


②

2 Peler 1 à 2 betteraves rondes et cuites puis les couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Il est nécessaire d'avoir pour la réalisation de cette recette 24 tranches de betteraves puis pratiquer comme pour les tranches de Comté, détailler un cercle dans chaque tranche de betterave à l'aide d'un emporte-pièce. Préchauffer le four à 140°C.


③

3 Frotter un plat de service avec une des demi gousses d'ail, et à l'aide d'un pinceau, le badigeonner d'huile d'olive. Dresser ensuite harmonieusement dessus, en rosace les tranches de Comté et de betterave en les intercalant.


④

4 Badigeonner ensuite ces tranches d'huile d'olive avec un pinceau, les parsemer de quelques râpures de noix de muscade, et poivrer.


⑤

5 Juste avant de passer à table : glisser le plat dans le four et compter 1 min de cuisson à 140°C. Napper ensuite ces tranches de betterave et de Comté de 5-6 c. à s. de jus de poulet rôti ou de porc puis les parsemer de quelques pluches de cerfeuil hachées.



Conseil de chef

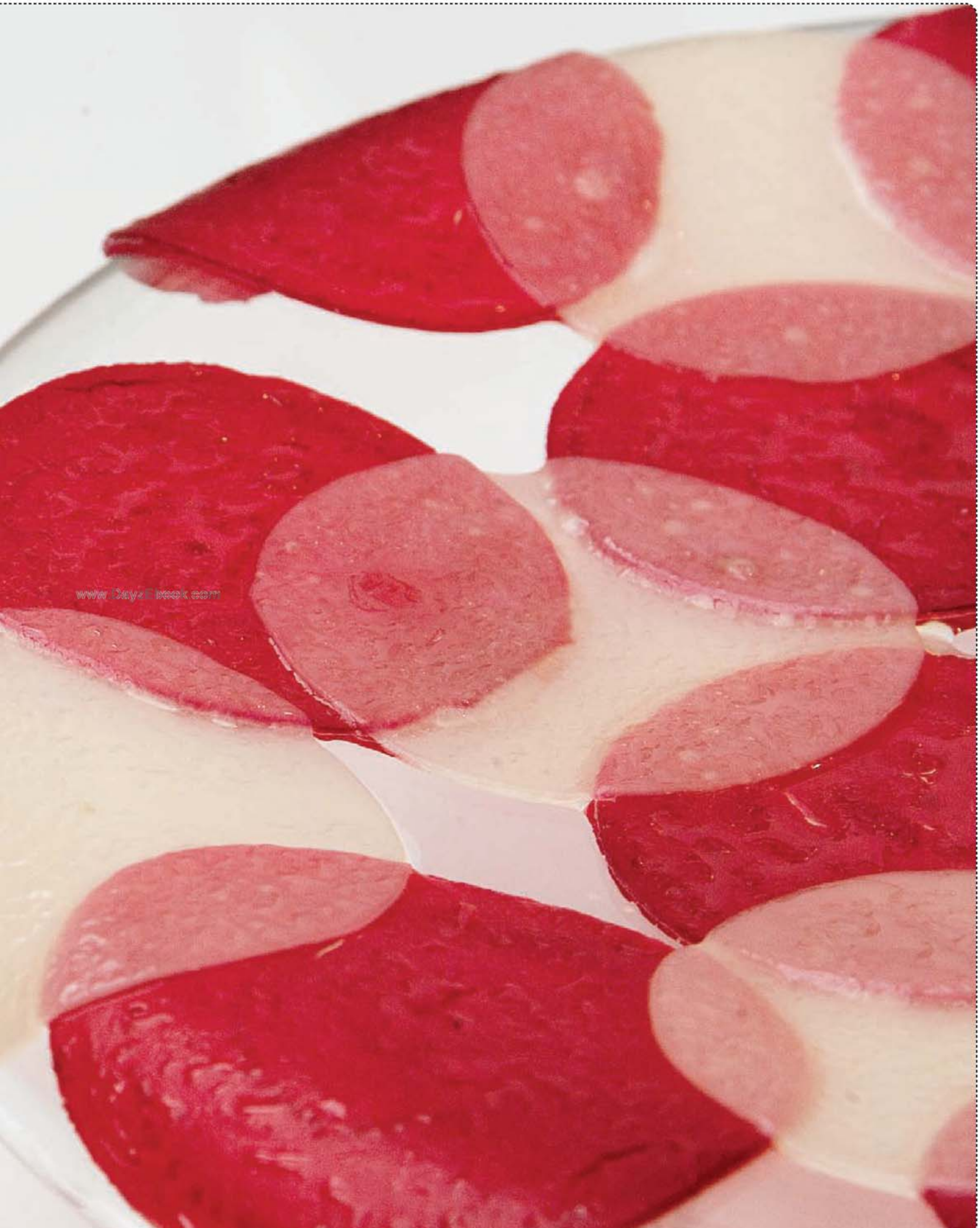
▪ Servir en hors d'œuvre ou en garniture avec un rôti de veau ou du gibier par exemple.
▪ A l'étape 4, ce plat peut se conserver au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire jusqu'au moment de passer à table.

A déguster avec



▪ Un poulsard vieilles vignes en AOC Arbois, la cuvée « les bruyères » par exemple de Stéphane Tissot en 2005 est admirable.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



LA ST-JACQUES CUITE EN COQUILLE,
JUS DE POMME À CIDRE, NOIX ÉCRASÉES

▪ POUR 2 PERSONNES ▪ ENVIRON : 7 € PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : >30 MINUTES ▪ CUISSON : 3 MINUTES

À vos paniers

- 6 coquilles St-Jacques
- 1 pomme Granny Smith
- 1 pomme Reinette
- 20 g de noix concassée
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 petite carotte
- 3 échalotes
- 130 g de beurre
- 4 cl de crème liquide
- 1 litre de Cidre brut
- Du gros sel, sel fin et poivre du moulin
- 3 grains de poivre noir

①

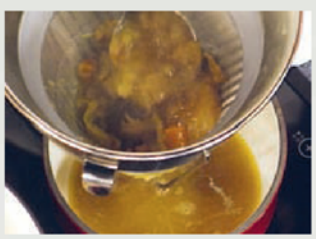

1 Dans 30 gr de beurre fondu, faire suer sur feu doux sans coloration, les échalotes pelées et coupées en gros dés et les gousses d'ail fendues en 2 et dégermées. Ajouter 1 carotte et une branche de céleri pelées et coupées en gros dés, ajouter une pincée de sel et laisser suer 2 min environ.

②


2 Laver les pommes, les couper non épluchées en 8 "quartiers". Lorsque les légumes ont sué, disposer dessus les morceaux de pommes , les faire suer de chaque côté 2 à 3 min. Verser ensuite le cidre, ajouter 3 grains de poivre noir, saler, couvrir et laisser cuire pendant 20 min à frémissement.

③


3 Dans un récipient, mélanger 50 g de beurre pommade avec 20 g de noix concassées, saler et poivrer. Sur une plaque allant au four, déposer les St-Jacques bien nettoyées sur 6 petits tas de gros sel. Assaisonner de sel et de poivre et les recouvrir de beurre de noix, les entreposer au réfrigérateur.

④


4 Passer dans un chinois la préparation au cidre, bien presser pour récupérer la pulpe. Porter cette sauce à ébullition et incorporer, tout en fouettant, 4 cl de crème liquide, puis 50 g de beurre bien froid coupé en petits dés en évitant de faire bouillir la sauce, rectifier l'assaisonnement, et maintenir au chaud.

⑤


5 Glisser les noix de St-Jacques dans le four préchauffé en position grill, les laisser cuire 3 min. Dès qu'elles sont cuites, récupérer l'excédent de beurre fondu, le mettre dans une casserole avec 1 à 2 c. à s. de ciboulette ciselée, saler, poivre et mélanger.

⑥


6 Déposer ce beurre de ciboulette sur les noix. Emulsionner au mixeur plongeur la sauce pour la faire mousser puis verser 2 c. à s. autour de chaque noix de St-Jacques. Dresser 3 noix de St-Jacques par personne en les stabilisant sur des petits tas de gros sel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

A déguster avec

Un vin blanc d'une grande finesse avec une trame pure. Un Meursault par exemple ou même un Corton Charlemagne, deux vins qui rivalisent d'élégance.

Conseil de chef

Ouvrir les 6 coquilles St-Jacques: glisser la lame d'un couteau entre les 2 coquilles et sectionner le muscle adducteur. Lorsque les coquilles sont ouvertes, retirer tout ce qu'il y a autour des noix de St-Jacques, en prenant soin que la noix reste bien attachée à la coquille puis les passer sous l'eau et bien les laver, les sécher délicatement avec un torchon propre et les conserver au réfrigérateur.



PLAT

SAINT-PIERRE POÊLÉ À L'HUILE D'OLIVE AU CURRY

▪ POUR 2 PERSONNES ▪ 6 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 4 MINUTES

▪ TEMPS DE MARINADE ET DE REPOS : 14 HEURES ▪ PRÉVOIR : 1 MANDOLINE

À vos paniers

- 2 filets de Saint-Pierre de 160 g débarrassés de leur peau
- 1 bulbe de fenouil
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'aneth haché
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 1,5 dl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- Sel et poivre du moulin

①


1 Parer le bulbe de fenouil, éliminer les tiges puis à l'aide d'une mandoline couper le bulbe en très fines tranches. Peler 1 gousse d'ail, la fendre en 2 et la dégermer. Avec une de ces demi gousses frotter un plat de cuisson, ajouter ensuite 1 filet d'huile d'olive.

②


2 Disposer une première couche de tranches de fenouil en évitant de les superposer, les saupoudrer de curry en poudre et de sel, les arroser d'un filet d'huile d'olive, renouveler ainsi cette préparation jusqu'à épuisement des tranches de fenouil. Recouvrir ce plat de fenouil d'un film alimentaire, puis l'entreposer pendant 12 heures au réfrigérateur.

③

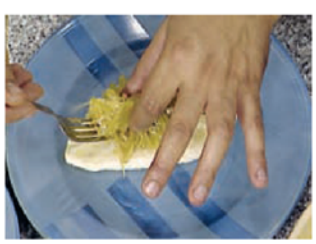

3 Après avoir laissé mariner le fenouil au réfrigérateur, le réserver 2 heures à température ambiante puis l'égoutter. Récupérer l'huile d'olive parfumée puis remettre les tranches de fenouil dans le plat de cuisson.

④


4 Mélanger dans un petit récipient 5 cuillères à soupe d'huile d'olive parfumée avec 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin. Vérifier l'assaisonnement. Saler et poivrer les 2 filets de Saint-Pierre.

⑤


5 Chauffer 2 c. à s. d'huile parfumée dans une poêle. Disposer délicatement les filets, commencer par les saisir légèrement afin qu'ils soient croustillants en surface puis terminer la cuisson plus doucement. Compter environ 2 min de chaque côté, les arroser fréquemment de l'huile de cuisson. Les débarrasser sur une grille.

⑥


6 Disposer chaque filet de Saint-Pierre au centre d'une assiette. Répartir dessus le fenouil mariné. Ajouter 1 c. à s. d'aneth haché dans la vinaigrette.
Napper le fenouil et les filets de Saint-Pierre de cette vinaigrette.

Conseil de chef

▪ Vous pouvez adapter cette recette avec un autre poisson blanc, choisir une chair ferme, dense et savoureuse.



A déguster avec

▪ Avec les arômes de curry, je pense au Jurançon sec cuvée Marie de Charles Hours, un régal.



BANANE ÉTUVÉE
AUX RAISINS

▪ POUR 2 PERSONNES ▪ 3 € ENVIRON PAR PERSONNE

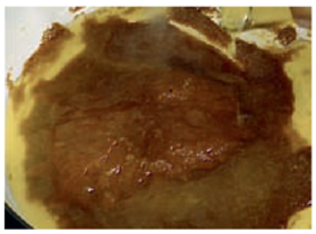
▪ PRÉPARATION : < 30 MINUTES ▪ CUISSON : 5 MINUTES

À vos paniers

- 2 bananes
- 40 g de raisins blonds
- 40 g de raisins de Corinthe
- Le jus d'1 orange
- Le jus d'1/2 citron jaune
- 4 bâtons de cannelle
- 5-6 feuilles de menthe
- 1 gousse de vanille
- 100 g de cassonade
- 45 g de beurre
- 40 g de rhum brun

① 

1 Mettre les raisins blonds et ceux de Corinthe dans une petite casserole, verser dessus le rhum brun, donner une ébullition puis réserver sur feu éteint. Les raisins vont gonfler et s'imbiber de rhum.

② 

2 Faire fondre la cassonade dans un poêlon sur feu doux, remuer avec une spatule en bois. Dés que le sucre est fondu, déglacer avec le jus d'orange et le jus de citron jaune, porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

③ 

3 Ajouter ensuite les raisins avec le rhum, la cannelle et la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur, laisser mijoter 2 à 3 min à frémissement afin que la sauce devienne sirupeuse. Incorporer ensuite, sur feu éteint, 30 g de beurre bien froid coupé en petits morceaux, mélanger avec une spatule en bois, puis donner un petit bouillon.

④ 

4 Fendre en 2 dans la longueur 2 bananes, ne pas les peler. Faire fondre 15 g de beurre dans une poêle, puis y disposer les bananes côté chair, et les laisser colorer jusqu'à ce qu'elles deviennent blondes.

⑤ 

5 Dresser les bananes sur la sauce parfumée, chauffer sur feu doux, et les laisser confire 10 min tout en les retournant et en les arrosant fréquemment de sauce. Au terme de la cuisson, ajouter 5-6 feuilles de menthe et déguster sans attendre.

Conseil de chef

▪ Accompagner ce dessert d'une glace rhum-raisins.



A déguster avec

▪ Un vieux rhum ambré, suave et aromatique, sera un partenaire idéal.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



S'ÉQUIPER TOP

Par Francis Batt

METTEZ-VOUS AU VERT

Une solution pour conserver vos herbes fraîches 3 fois plus longtemps. Cet herbier se range parfaitement dans la porte du réfrigérateur. Dimensions : 15 x 5 x 28 cm.
Herbier de frigo,
34,50 €





UN FUMOIR A LA MAISON

Fumez vous-même vos poissons…Et pourquoi pas les volailles, viandes ou fruits de mer…
Après avoir déposé de la sciure dans la poêle bien chaude, installez le fumoir et par-dessus la grille vapeur, avec les aliments. Le fumage se fera doucement et progressivement à petit feu. Compatible avec tous les feux, y compris l'induction. Sa polyvalence permet aussi de l'utiliser comme cuit-vapeur. Set de fumage.
129 €

LA REFERENCE

Coffret cadeau exceptionnel pour célébrer les 30 ans de **SCREWPULL.** Composé d'un LM350 avec son support, d'un coupe-capsules, d'une pompe à vin avec ses 2 bouchons et d'un collier anti-gouttes. Trigger nickel noir.
149 €



INIMITABLE

Le célèbre robot artisan **KITCHENAID** s'offre un nouveau bol, en verre ! Non content, d'être ultra polyvalent avec toute sa série d'accessoires, il reste une valeur sûre, indémodable et ultra résistant. Disponible en 13 couleurs, on craque pour le rouge pomme d'amour ou le vert olive !

A partir de 589 €



LUDIQUE

Tout pour déguster et comprendre le vin facilement. Une idée de cadeau originale et ludique pour amateurs curieux et connaisseurs désireux de se perfectionner. Réalisé par un œnologue, pour déguster le vin comme les pros !

49 €



PRATIQUE

En acier brossé, plus qu'un simple tire-bouchon à champagne, la clef du champagne permet aux bouchons de s'échapper de la bouteille en toute sécurité.

39 €





A PORTEE DE MAIN

Parce que des couteaux de pros sont indispensables, WÜSTHOF a réuni dans ce bloc les 4 pièces incontournables : à savoir, un couteau de 9 cm, un couteau à saucisson, un couteau chef 16 cm et une paire de ciseaux Bloc de 4 pièces. Noir.

199,90 €

TOUT TERRAIN

Pour du sel « nature » mais aussi pour réaliser vous-même toutes vos préparations de sel : aux herbes, aux épices… Elégant mais aussi tout à fait résistant dans les atmosphères humides. Idéal pour le sel gris ! Moulin a sel de guérande broyeur céramique.

59 €





UN JEU D'ENFANT

Spirale à décorer pour juliennes de légumes longues et fines avec épaisseur souhaitée. Pour carottes, radis, concombres, courgettes, etc. Très simple d'utilisation et peu encombrant, il vous sera utile au quotidien. Le protège doigts permettra une utilisation en toute sécurité ! Plastique de haute qualité avec un acier inoxydable pour un nettoyage facile et efficace en lave-vaisselle. Taille spaghetti de légumes.

22,90 €

Cuisinez comme un Chef

JACQUES
ET LAURENT
POURCEL



LE JARDIN DES SENS



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
AU CORAIL D'OURSIN



Points de repère

13 septembre 1964 Naissance à Agde

1988 Ouverture du restaurant « Le Jardin des Sens à Montpellier »

1995 Ouverture de l'hôtel « Le Jardin des Sens »

1998 Ils obtiennent 3 étoiles au guide Michelin

2000 Création de premier restaurant « La Compagnie des Comptoirs », concept de brasserie haut de gamme

2001 Avec Olivier Châetau, ils investissent « La Maison Blanche » à Paris

2002 Ils ouvrent leur école de cuisine et s'exportent en Asie à Tokyo

2003 Ils créent leur première sandwicherie de luxe Sens Eat Nomad à Montpellier

Depuis 2004 Ils se développent à l'international : Bangkok, Singapour, Shanghai, Londres, l'île Maurice, Marrakech, Béziers, Genève etc.
Leur développement est exponentiel

2010 Ils seront en charge de la restauration du Pavillon français lors de l'exposition universelle de Shangai.

Duo gourmand

Ils ont fait de leur gémellité leur force, si, physiquement, on les confond, dans la vie, ils se complètent et leurs talents se répondent. Leur vaisseau amiral est à Montpellier au « Jardin des Sens », mais leur vitalité décuplée les a menés aux quatre coins du globe où ils essaiment sans relâche, pour le plus grand plaisir de tous les gourmets.

Votre dernier coup de fourchette ?
Jacques Pourcel : tout à l'heure avec un bon Pot-au-feu.

Votre madeleine de Proust ?
Justement des madeleines au miel faites au Jardin des Sens.
Parfois, j'en rêve la nuit !

La boisson qui vous rend meilleur ?
Le Coca Cola, il calme mes faims subites

Le premier plat que vous avez réalisé ?
Des crêpes.... Tartinées de Nutella.

Qu'est-ce qui vous met l'eau à la bouche ?
Les parfums d'une cuisine qui mijote.

Qu'est-ce qui vous rend soupe au lait ?
Les gens qui se forcent à bosser.

Dans votre cuisine, à la maison, il y a toujours ?
Des fruits, beaucoup de fruits !



TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES À L'HUILE DE VANILLE



SAINT-JACQUES CUITES AU FOUR EN COQUILLE



BROCHETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA TOMATE CONFITE, SALADE D'HERBES



Votre ingrédient fétiche ?
Huile d'olive, par habitude, par goût et par passion.

Quelle est votre principale qualité ? Et votre plus gros défaut ?
Je suis généreux. Je suis trop généreux et dépensier.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?
Les pâtes à la tomate, j'adore.

Votre gourmandise inavouable ?
Les éclairs au caramel.

Votre recette de vie ?
Rester soit même dans toute circonstances.

Votre péché mignon ?
La confiture de marrons.

Si vous n'aviez pas été chef, quel métier auriez-vous aimé exercer ?
Sous-chef.

Votre saison préférée ?
Le printemps.

Une escapade qui vous fait rêver ?
La Patagonie.

Si vous étiez un plat ?
Une bouchée à la Reine.

Vos adresses secrètes ?
Elles sont secrètes.

Caroline Husson

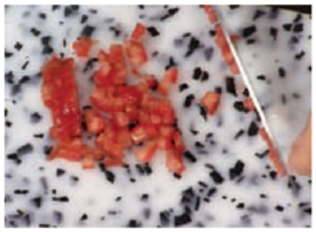
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
AU CORAIL D'OURSIN

▪ **POUR 2 PERSONNES** ▪ **9 € ENVIRON PAR PERSONNE**

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES

À vos paniers

- 8 noix de Saint-Jacques
- 4 oursins
- 1 tomate
- 1 citron
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 échalote
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Baies roses
- Sel et poivre
- Fleur de sel

① 

1 Monder la tomate : retirer le pédoncule, la peler, l'épépiner, la couper en quartiers puis en petits dés. Réserver au frais. Huiler au pinceau les assiettes de service avec de l'huile d'olive, assaisonner le fond de sel et de poivre.

② 

2 Tailler les noix de Saint-Jacques en très fines lamelles. Les disposer côte à côte sur les assiettes. Peler et hacher l'échalote, laver et ciseler la ciboulette. Presser le citron et verser le jus dans un saladier.

③ 

3 Faire dissoudre le sel et le poivre dans le jus de citron, ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, la moitié de l'échalote hachée, les dés de tomate et la valeur d'une cuillère à soupe de ciboulette, mélanger.

④ 

4 Préchauffer le four en position gril. Détacher délicatement les langues de corail d'oursin pour ne pas les abîmer, les réserver. Assaisonner légèrement les Saint-Jacques de sel et de poivre.

⑤ 

5 Les enfourner sous le gril pendant à peine 1 minute, elles doivent être juste tièdes. Déposer les langues de corail sur les Saint-Jacques, arroser de l'assaisonnement et terminer par quelques baies roses concassées et quelques grains de fleur de sel.



A déguster avec

Le très élégant Pessac Léognan blanc Château Carbonnieux, un concentré de charme et d'élégance.



TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES À L'HUILE DE VANILLE

▪ POUR 2 PERSONNES ▪ 8 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ TEMPS DE REPOS : 1 NUIT

À vos paniers

- 8 noix de Saint-Jacques
- 100 gr de moules
- 1 citron
- 1 tomate
- 1 poignée de mâche
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 gousse de vanille
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

① 

1 La veille, préparer l'huile de vanille. Commencer par faire un jus de moule. Mettre les moules dans une casserole, poivrer, arroser d'une c.a.s. d'eau, couvrir et laisser chauffer jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Retirer du feu. Pour cette recette, seul le jus de cuisson sert. Réserver les moules pour un autre plat. Transvaser le jus en le passant au chinois.

② 

2 Fendre la gousse de vanille en 2 dans la longueur et récupérer les graines d'une demi gousse. Les mettre dans un saladier avec le jus d'un demi citron, 3 c.a.s. de jus de cuisson des moules, saler et poivrer, mélanger et incorporer l'huile d'olive. Laisser infuser au frais pendant 1 nuit.

③ 

3 Couper les Saint-Jacques en dés. Peler la tomate, l'épépiner et couper la chair en petits dés. Hacher finement la ciboulette. Mélanger les dés de Saint-Jacques, de tomate et la valeur d'1 c.a.s. de ciboulette hachée.

④ 

4 Incorporer la moitié de l'huile de vanille, assaisonner de sel et de poivre. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 1/2 heure.

⑤ 

5 Laver soigneusement la mâche, disposer joliment les feuilles de mâche tout autour des assiettes pour former une rosace. Répartir le tartare tout autour des assiettes et lui donner une forme régulière, avec des cercles par exemple. Arroser les feuilles de mâche d'huile de vanille et servir.

Conseil de chef

Si vous n'avez de cercle, confectionnez en un avec de l'aluminium plié en une large bande et plaqué autour d'une verre pour lui donner une forme ronde. Doubler la circonférence pour le solidifier.



A déguster avec

Un vin blanc sec, minéral, gras avec un boisé fondu. Je pense à un chardonnay de bourgogne, de la côte de Beaune pour la finesse, un Puligny Montrachet par exemple.





SAINT-JACQUES
CUITES AU FOUR EN COQUILLE

▪ POUR 4 PERSONNES ▪ 3 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 4 MINUTES

À vos paniers

- 4 coquilles Saint-Jacques avec les barbes
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- 3 petits blancs de poireau
- 1 échalote
- 50 gr de céleri rave
- 50 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit verre de vin blanc
- Sel et poivre
- Gros sel



①

1 Nettoyer les Saint-Jacques. Laisser les noix dans les coquilles mais récupérer les barbes. Les faire tremper dans l'eau 1 heure avant leur utilisation. Emincer la carotte, 1 blanc de poireau, le céleri rave et l'échalote.



②

2 Faire suer cette garniture dans 3 noisettes de beurre. Ajouter le bouquet garni et 1 c.à.s. d'huile d'olive, ajouter les barbes et faire suer sans coloration pendant 5 petites min. Augmenter le feu et porter à ébullition. Laisser bouillir 1 min puis ajouter un petit verre de vin blanc. A la reprise de l'ébullition, mouiller avec 1 verre d'eau et couvrir. Saler, poivrer, laisser cuire 10 min en écumant de temps en temps.



③

3 Préchauffer le four à 240°C. Tailler le reste des poireaux en julienne, les blanchir et les réserver. Sur une plaque allant au four, faire des petits nids de gros sel pour caler les coquilles. Les disposer, les assaisonner de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive. Enfourner de 3 à 5 minutes selon la taille de noix.



④

4 Passer le bouillon de barbes au chinois, bien presser le tout. Porter de bouillon à ébullition et le laisser réduire d'1/3. Y jeter 30 gr de beurre et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeur. Ajouter 1 pointe de sel à la julienne de poireaux.



⑤

5 Répartir la julienne sur les noix chaudes, napper de sauce et servir sans attendre en veillant à déposer un petit tas de sel sur les assiettes pour caler les coquilles.



A déguster avec

▪ Un blanc délicat et droit avec une belle minéralité et des arômes floraux, je pense à un Châteauneuf-du-Pape blanc.



PLAT

BROCHETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA TOMATE CONFITE, SALADE D'HERBES

▪ POUR 2 PERSONNES ▪ ENVIRON : 8 € PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : <30 MINUTES ▪ CUISSON : 3 MINUTES

À vos paniers

- 8 noix de Saint-Jacques
- 1 pot de tomates confites
- 8 olives noires
- 1 bouquet de basilic
- 100 gr de mesclun
- 1 bouquet de cerfeuil et de ciboulette
- 2 branches de persil plat
- 1 branche d'estragon
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

①


②


③


④


⑤


1 Couper les olives en 2 dans la longueur, les dénoyauter. Egoutter les tomates confites. Laver la salade et les herbes. Effeuiller le cerfeuil et l'estragon. Ciseler grossièrement les feuilles de persil et la ciboulette. Mélanger les herbes et la salade.

2 Confectionner les brochettes : sur un pic, commencer par une noix de Saint-Jacques puis une tomate séchée, une demi olive noire, une feuille de basilic pliée en deux, une demi olive noire et une tomate. Recommencer encore deux fois et terminer par une noix. Saler et poivrer ces brochettes.

3 Faire la vinaigrette avec 1 cuillère de vinaigre balsamique, du sel, du poivre et 3 cuillères d'huile d'olive.

4 Dans une poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, mais pas trop, déposer les brochettes et les colorer à feu doux de chaque côté. Ne pas faire cuire trop fort car le basilic et la tomate brûleraient. Les Saint-Jacques doivent être dorées à l'extérieur mais presque crues à l'intérieur. 2 ou 3 minutes de cuisson suffisent.

5 Assaisonner la salade avec la vinaigrette et la répartir dans les assiettes. Poser les brochettes chaudes sur les assiettes et servir immédiatement.



Conseil de chef

Vous pouvez préparer ces brochettes à l'avance en veillant à bien les entreposer au réfrigérateur. N'hésitez pas à faire varier les ingrédients. Pour une recette très gourmande, vous pouvez également piquer des dés de chorizo.



A déguster avec

Pour donner un aire de fête à ce plat, pourquoi ne pas l'accompagner d'un champagne blancs de blancs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.


www.DayzEbook.com



EMBALLEZ COMME UN PRO

Vous en rêviez ? ALBAL l'a fait, en proposant des feuilles de papier traiteur comme celles utilisées par les professionnels. A l'extérieur, une feuille en papier sur laquelle vous pourrez écrire la date d'achat par exemple et à l'intérieur, une feuille plastifiée imperméable qui ne colle pas aux aliments et leur permet de respirer.

La boite de 25 feuilles de papier traiteur. 1,90 €



TOUS FONDUS…

…de la nouvelle gamme de fromages SWISS DELICE et notamment de cette fondue Grand Gourmet enrichie de truffes et composée de fromages ayant été affinés au moins 10 mois pour un maximum de goût et de plaisir ! Fondue fraîche aux truffes.

Entre 11,40 € et 13 €



CHICISSIME

En édition limitée pour les fêtes, MÖVENPICK a créé en exclusivité un sorbet au champagne rosé. Sans arômes ni colorants artificiels, ce sorbet se déguste seul pour rafraîchir le palet ou sur un dessert aux fruits et même avec des créations salées !

Sorbet champagne 500 ml. 14,95 €



CULTE

La célèbre maison ANGELINA lance sa première gamme d'épicerie fine sucrée. Plus besoin de courir les salons de thé parisiens pour déguster votre chocolat chaud préféré, vous pouvez maintenant vous l'offrir chez vous, prêt à déguster. Chocolat chaud à l'ancienne.

11. 9 €



GRIOTTE ET CHOCOLAT

Vous aurez sans doute reconnu les saveurs irrésistibles du célèbre gâteau « Forêt Noire » revisité ici par SENOBLE en entremets. Coulis de cerise, crème chocolat, génoise cacaotée, sauce saveur griotte, le tout coiffé d'une crème fouettée. Les 2 verrines Forêt Noire de 80 g. 29€



RENNE DE NUIT

On craque pour ce renne en chocolat à croquer crée par Julien Merceron pour le chocolatier « À LA MÈRE DE FAMILLE ». Bois en sucre tiré et tête tout chocolat noir. 50 cm de haut. Produit uniquement vendu sur commande. Prix sur demande.



POUR LES FASHION ADDICT

La maison POMMERY a demandé au styliste indien Manish Arora d'habiller sa cuvée Brut Royal pour l'hiver. Résultat : un fourreau multicolore rehaussé de broderies en or pour un effet kitsch, so chic ! Pommery Brut Royal en coffret en édition limitée. 180 €



CROQUEZ BB

N'avez vous jamais rêvé de croquer la plantureuse Brigitte Bardot ? La maison FAUCHON a crée pour tous les amateurs du genre, un éclair aux saveurs d'amande et de rose à l'effigie de la sensuelle icône des années 60. En édition limitée. Eclair BB. 6 €



PIÈCES DE CHOIX

La société ARCHIBALD GOURMET s'est spécialisée dans les bœufs d'exception et propose entre autres, ces macarons de la race Angus, mignardises de 3 cm d'épaisseur coupées dans le cœur de filet. Une texture et une saveur incomparables, à réserver aux fines gueules.

14 € le macaron. A commander directement sur le web.



PRENEZ LE BOUILLON

Jetez-vous les yeux fermés sur cette gamme de bouillons développés par le chef Joël Robuchon pour la marque ARIAKE. Bœuf, volaille, coquillage, ces bouillons 100% naturels vont devenir vos meilleurs alliés pour vos soupes, risottos, pâtes etc. Bouillons Ariake. 3,79 € la boîte de 5 sachets.



COCKTAIL GLAMOUR

Né de la rencontre entre COINTREAU et la sublime Dita Von Teese cette recette de Cointreaupolitan vous redonnera envie de siroter cette liqueur d'oranges amères née dans les années 20, ici, elle est allongée de citron, jus de cranberry et d' un zeste d'orange. Pour l'occasion, Dita a imaginé un coffret en édition limitée à 50 exemplaires.

My Cointreaupolitan Box. 150 €





« SO BRITISH »

Le célèbre créateur britannique Paul Smith a griffé l'eau d'EVIAN de ses célèbres rayures multicolores. Et, comble du chic, la capsule se décline en 5 couleurs.

Paul Smith for Evian.

1,99 €

ECHANGISME GOURMAND

Le célèbre PETIT OURSON GUIMAUVE s'est prêté aux délires du duo d'humoristes Omar et Fred qui ont imaginé une boîte à échanges. Le principe : pour croquer l'ourson, troquer un truc sans craquer…

36 pages sont à découvrir sous les oursons. 33 €

CANAPÉ PARTY

Vous aurez sans doute reconnu le rose de la maison FAUCHON qui propose une gamme traiteur surgelée pour les Gms développée par Boncolac. Pains surprises ou encore canapés apporteront une touche de gaieté à vos apéritifs. Ces languettes créatives, associent, le crabe au gingembre, le foie gras au cacao et à l'orange, le saumon à la mandarine et le fromage frais à la tomate marinée. Les 16 canapés. 7,95 €





SPRAY MALIN

Secouez-le et vaporisez à loisir cette vinaigrette toute prête pour vos salades. Ce spray concocté à partir d'une huile d'olive vierge extra et d'un vinaigre balsamique vieilli 5 ans en fûts vous permettra de dire adieu au shaker à vinaigrette gras et dégoulinant. Spray vinaigrette EMILE NOËL. 6,10 €

THIBO, ALFRED ET MILTON

C'est ainsi que le chocolatier « À LA MÈRE DE FAMILLE » a baptisé ces 3 rennes pris dans une boule de neige tout chocolat et faits de pâte d'amande. Alfred est en chocolat blanc, Milton au lait et Thibo au chocolat noir. 12,5 cm de haut et 10 cm de diamètre. 26 €





REGIS MARCON

Dans un petit village de Haute Loire, une grande tradition culinaire est, non seulement sauvegardée mais encore portée au sommet par un cuisinier de très grand talent. Régis Marcon a fait des champignons, mais aussi de tout un terroir, son langage et le moins que l'on puisse dire, est qu'il sait s'exprimer.

Par Orianne Nouailhac

Il était une fois...





C'est au bout du monde mais au cœur de notre terroir, tout en haut, sur un promontoire, avec vue sur les cimes alentour. Entre Velay et Vivarais, c'est à Saint-Bonnet-le-Froid que Régis Marcon pianote avec sérénité et passion sur ses fourneaux. Il a trouvé sa voie il y a bien longtemps et possède l'entrain de ceux qui sont là où ils doivent être, la générosité de ceux qui aiment partager. C'est bien simple, ces équipes l'entourent d'un tel respect, d'un tel amour serait-on tenté de dire, qu'il y a forcément chez cet homme quelque chose de spécial. Alors, oui, certes, c'est un immense chef, triplement étoilé depuis 2005. Dans son pays rude, tout là haut, il a attiré des gourmets du monde entier. Mais c'est aussi un homme appliquant à son métier et à sa vie des valeurs trop souvent oubliées : simplicité, partage, droiture…

Le partage en héritage

Comme souvent, c'est avec la mère que l'histoire débute. Marie-Louise Marcon tient le modeste hôtel-restaurant de Saint-Bonnet-le-Froid, dans ce petit village de montagnards perché à 1100 mètres d'altitude. Là, elle cuisine avec amour ses tourtes au lapin, ses gibiers, ses jambonnettes aux épinards, des nourritures terrestres qui tiennent au corps et qui marquent l'enfance de Michel et Régis Marcon, ses deux fils. Dans cette famille de gardes forestiers, la cueillette est bien plus qu'un hobby du dimanche, c'est un mode de vie. Saint-Bonnet-le-Froid n'accueille t-il pas une foire aux champignons depuis le XIX[e] siècle… Jeune garçon, Régis Marcon part déjà à la conquête des cèpes. Depuis, il est devenu l'un des meilleurs spécialistes des champignons. A chapeaux sphériques ou convexes, à lames, à tubes, à plis, tout tombe dans son panier et finit en symphonie dans l'assiette. Cèpes, chanterelles, mousserons, pieds de mouton, trompettes de la mort, sparassis crépus… On en ferait bien un poème, il en fait sa spécialité. Et parvient même à les sublimer dans des consommés ou des bouillons clairs exceptionnels. Son menu champignons à l'automne est un must. Mais revenons en arrière. Pour le moment, sa mère, Marie-Louise, lui transmet les bases mais aussi et surtout un profond amour du terroir. Régis Marcon restera ce cuisinier paysan ou paysan cuisinier, cet homme qui fera de la terre sa palette, à l'image d'un Michel Bras ou Marc Veyrat.

En attendant, c'est dans les livres qu'il forge sa partition. En 1979, il reprend l'auberge familiale. Il a 23 ans. Trois ans plus tard à peine, il décroche une première étoile. Cette année là, en 1982, Régis et son frère Michel lancent également des stages de cuisine. Bien avant tout le monde, ils pressentent l'intérêt des gourmets pour ces leçons, leur volonté de revenir à l'essentiel, de régaler leur entourage, d'apprendre à cuisiner et à respecter les produits de la région.

Le succès de ces stages ne se démentira pas. Et l'intérêt de Régis Marcon pour la pédagogie et la transmission deviendra un élément central de sa vie.

Un cuisinier de la terre

C'est dans cet esprit que Régis Marcon se lance en 1995 dans l'aventure du Bocuse d'or, le plus prestigieux concours culinaire du monde. Il l'emporte devant vingt-cinq grands chefs d'une vingtaine de pays, de quoi faire la fierté des deux cents habitants de Saint-Bonnet-le-Froid. En 2001, le guide Gault et Millau le désigne chef de l'année. Et en 2005, consécration suprême, les trois étoiles du guide rouge viennent récompenser cette cuisine unique en son genre, une cuisine possédant un langage, un visage. Châtaignes, lentilles vertes du Puy-en-Velais, cèpes, mousserons,



morilles, viande de Salers, chevreuil, foie gras, voici un répertoire sans fin sur lequel il compose tranquillement sa petite musique. Le filet de chevreuil est gratiné au pralin de cèpes, le homard est préparé en cassoulet de lentilles. Le boudin aux pommes est tel que vous ne l'avez jamais mangé et la crique ardéchoise aux pommes de terre devient de la grande cuisine. Vous l'avez compris, c'est dans le terroir local que le chef puise son inspiration. Cette automne, le menu de Régis Marcon proposait quelques autres merveilles telles ces saint jacques et nerratous, ce foie gras accompagné de coings parfumés, ces champignons du moment à la Tanaisie (thé de champignons parfumé à la feuille de Tanaisie) ou encore ce composé de chevreuil au praliné de champignons, chanterelles et légumes du moment.







Un pédagogue en mission

Dans l'assiette donc les trésors des sentiers odoriférants de la région pour un chef humble et proche de la nature. En 2005, l'année des trois étoiles, Régis Marcon inaugurait également le nouveau bâtiment accueillant son restaurant. Sur un promontoire, un bâtiment de pierre, de verre et de bois, largement ouvert sur la nature environnante et les monts alentour. L'ancienne auberge de famille, l'Auberge des cimes, est toujours en vie, au cœur du village, tenu par un chef de l'équipe de Régis Marcon. Et ce dernier a ouvert également, au cœur du village, un salon de thé pâtisserie, nommé… « Chanterelle ». Depuis quelques années, aux côtés de Régis Marcon, son fils Jacques participe à l'aventure, excellente nouvelle pour l'avenir de la maison. Car l'avenir est un sujet qui concerne tout particulièrement Régis Marcon. Formateur indépendant pendant des années lors des fermetures hivernales de son restaurant, membre de la CPEFA (Commission paritaire emploi formation en Auvergne), créateur de son école de cuisine amateur dès 1982, le chef vient d'être nommé par le secrétaire d'Etat à l'artisanat et aux PME Hervé Novelli pour présider une mission de réflexion sur l'apprentissage (*). L'objectif : faire des propositions et élaborer une charte de l'alternance. Redorer l'image de la profession auprès des jeunes, améliorer la formation. Plus que jamais, ce métier passionnant mais difficile, ce très beau métier qui permet à nos traditions culinaires de perdurer a besoin de sang neuf. Régis Marcon ne se contente pas de délivrer son art, il s'investit pour le faire vivre demain et les jours d'après. Cela aussi parle pour lui, ce chef généreux et sincère.

(*) http://mission-marcon.blogspot.com/

GATEAU DE GRAINES DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS, VINAIGRETTE AU CASSIS

POUR 6 PERSONNES, 2 HEURES, RECETTE ASSEZ DIFFICILE

À vos paniers

Céréales et champignons

- 40 mousserons
- 15 girolles
- 4 cèpes bouchons
- chanterelles modestes
- mousserons des bois
- 5 c.à.s de tomates concassées
- 180 g de duxelles de champignons
- 1 c.à.s de tapenade d'olives
- 100 g de quinoa
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 cl de crème de cassis

Vinaigrette

- 5 cl de betterave rouge
- 3 cl de crème de cassis
- 5 cl d'huile de noisette
- 5 cl de vinaigre de cassis ou de Xérès
- Fleurs de ciboulette

CUISSON DU QUINOA

1 Cuire le quinoa à l'eau salée pendant 15 mn, égoutter. Assaisonner à tiède avec un filet de vinaigre de cassis, qq gouttes d'huile, sel et poivre. Réserver.

PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS

2 Dans un bol, mélanger la duxelles et la tapenade. Tailler les girolles et les cèpes en fines tranches. Dans une poêle chaude, verser un peu d'huile d'olive et poêler rapidement les tranches de champignons puis les mousserons. Ajouter un peu de crème de cassis à la tomate concassée. Réserver.

MONTAGE DU GÂTEAU :

(à refaire six fois, un/pers.)

3 Dans un moule carré, disposer au fond une couche de quinoa puis une couche de tomates concassées, puis la préparation duxelles-tapenade. Finir par une mince couche de quinoa. Disposer harmonieusement en bandes régulières les cinq sortes de champignons.

VINAIGRETTE

4 Mélanger jus de betterave rouge, vinaigre de cassis, sel, poivre, crème de cassis et huile de noisette. Napper légèrement le gâteau et décorer avec des fleurs de ciboulette. Servir à température.



Le foie gras Un plaisir millénaire

Délice de pharaons et de rois, il a traversé les siècles pour embellir nos papilles gourmandes et nos tables festives. Quelle différence entre foie gras d'oie et de canard ? Comment la choisir ? Qu'en est-il du gavage ? Voici ce qu'il faut savoir avant de le déguster.

Peut-on imaginer passer des fêtes, sous nos latitudes, sans foie gras ? N'en déplaise aux âmes sensibles, cette tradition gastronomique est un must indétrônable. Au cœur de notre patrimoine gourmand depuis si longtemps – le sud Ouest et l'Alsace s'en disputent la paternité – on en oublierait presque que le foie gras existe depuis… des milliers d'années ! C'est aux égyptiens, grands observateurs devant l'éternel, que l'on doit d'avoir découvert que certains oiseaux, dont les oies, se gavaient naturellement pour accumuler un maximum de réserves et de graisse dans leur foie avant leurs longues migrations. Les ennemis du foie gras qui s'inquiètent des mauvais traitements réservés à ces animaux ignorent donc qu'il s'agit là d'une tendance de boulimie naturelle de l'oiseau poussée, certes, à son paroxysme.
Les Romains ne se feront pas prier pour perpétuer cette tradition du gavage qu'ils mèneront exclusivement sur les oies. Pour engraisser ces palmipèdes, plus de graines comme au temps des égyptiens mais des figues séchées. L'origine étymologique du mot « foie » n'est-elle pas d'ailleurs « jecur ficatum » qui signifie littéralement « foie aux figues ». Apicius, au Ier siècle de notre ère, dévoile dans ses écrits les méthodes de gavage et la façon d'accommoder et de valoriser ce délicat ingrédient.
L'histoire du foie gras se poursuit sur les tables de toutes les grandes civilisations. On le retrouve à la cour de Louis XIV, qui ne s'en lassait jamais, mais aussi dans toute une tradition d'Europe centrale – la Hongrie n'est-elle pas aujourd'hui l'un des producteurs principaux de foie gras ? – où les communautés juives utilisaient notamment la graisse d'oie pour leurs cuissons mais préparaient également des foies gras relevés à l'aide d'épices.

Le match oie canard

Aujourd'hui, les animaux sont engraissés essentiellement à la bouillie de maïs. Ces dernières années, le canard, moins coûteux à engraisser, a détrôné l'oie qui ne constitue plus que 10% de la production de foie gras. Les amateurs s'en désolent, considérant le foie d'oie plus fin et plus doux.
Le gavage s'étale sur trois semaines pour les canards et quatre pour les oies jusqu'à l'abattage. Le foie pèse alors entre 600 et 900 grammes chez l'oie et de 400 à 500 grammes chez le canard. Vous pouvez acheter vos foies sur les marchés de novembre à mars. La première chose à faire avant de préparer un foie gras est de s'assurer d'avoir enlevé toute trace de fiel, puis il faut le dénerver, une opération délicate qu'il est préférable de réaliser sur un foie bien frais pour ne pas l'abîmer. Dans le sud ouest, on assaisonne le foie gras de sel et de poivre uniquement. En Alsace, on privilégie le foie gras d'oie que l'on prépare avec des épices. Enfin, si vous ne réalisez pas vous-même votre foie gras mais décidez de l'acheter, n'oubliez pas de bien vérifier de quoi il s'agit : le foie gras dit « entier » est un lobe non « retouché » ; le foie gras se constitue de morceaux de lobes ; le bloc de foie gras est un foie gras reconstitué avec ou sans morceaux ; le parfait de foie contient 75% de foie gras minimum. En revanche, les médaillons, pâtés et autres mousses contiennent en général moins de 50% de foie gras.

Orianne Nouailhac

Cuisinez comme un Chef

PHILIPPE BRAUN



TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE



CARPACCIO DE SAUMON
À LA CREME AU CAVIAR OSCIETRE



Un pour tous, tous pour un

Formé au goût, par son oncle, le chef Emile Jung, il a rejoint son mentor Joël Robuchon en 1986 et décrochera pour le restaurant Laurent, 2 étoiles au célèbre guide Michelin. Il est avec Eric Bouchenoire, Eric Lecerf, Antoine Hernandez et François Benot, l'un des 5 mousquetaires de Joël Robuchon.

Points de repère

1962 Naissance à Strasbourg

1977-1980 Lycée hôtelier de Nice

1983 Hôtel Connaught à Londres, chef de partie

1986 Il rentre au Jamin et devient chef de partie de Joël Robuchon

1987 Hôtel Nikko, à Mexico, chef de cuisine

1991 Restaurant « Le Laurent », à Paris, chef de cuisine

2003-2009 L'Atelier de Jöel Robuchon, chef de cuisine

Le bonheur parfait selon vous ?
Etre en harmonie avec moi- même.

Votre plus beau souvenir de fêtes ?
Un Noël à Buenos Aires, j'avais 10 ans, pas de cadeau et le souvenir d'un dîner frugal car mon père n'avait pas reçu son salaire à temps.

Votre principal trait de caractère ?
La contradiction.

Votre menu de fête idéal ?
Des huîtres creuses de Cancale, une volaille truffée et rôtie avec un bon jus et une purée de céleri et marrons. Pour le dessert des oeufs à la neige.

Le cadeau de vos rêves ?
Une voiture sans panne, sans entretien ni essence.

Vos bonne résolutions pour l'année à venir ?
Aucune, j'ai essayé et cela ne marche pas.

Quel parfum associez vous aux fêtes ?
L'odeur du sapin épicéa.



ESCALOPES DE FOIE GRAS
DE CANARD POÊLÉES
AUX PETITS OIGNONS



FOIE GRAS DE CANARD,
TRUFFE ET CELERI RAVE
EN COCOTTE LUTÉE



OMELETTE NORVÉGIENNE



La boisson qui vous rend meilleur ?
Le café, tous les jours, toute la journée.

Le premier plat que vous avez réalisé ?
J'avais cinq ans, ma mère était au lit, malade. Je voulais lui faire plaisir et j'avais décidé de lui concocter un gâteau. Evidemment, à cinq ans, c'était un peu compliqué. Donc je lui ai fabriqué une biscotte au chocolat : j'ai pris une biscotte et posé dessus de la sauce chocolat.

Que possédez vous de plus cher ?
Ma famille.

Le personnage historique auquel vous auriez aimé ressembler ?
Joël Robuchon bien sûr, c'est un modèle en tous points et pour nous tous aujourd'hui une locomotive.

Le plat le plus insolite que vous ayez mangé ?
Des oeufs de fourmis ou des criquets frits.

Avec qui, personnages vivants ou disparus, aimeriez-vous partager un dîner ?
Avec Coluche, je suis un inconditionnel !

Qu'emporteriez-vous sur une île déserte ?
Tout, afin quelle ne soit plus déserte.

Vous rencontrez le père noël, que lui dites vous ?
Bonsoir.

Etes vous plutôt sport d'hiver ou mers chaudes ?
Hiver mais sans le sport…

Selon vous, que doit-on avoir goûté au moins une fois dans sa vie ?
L'amour.

Caroline Husson

TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE

▪ POUR 5 À 6 PERSONNES ▪ 7 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 1 HEURE 15 ▪ TEMPS DE DÉGORGEMENT : 2 HEURES

▪ TEMPS DE REPOS AVANT DÉGUSTATION : 1 SEMAINE AU MOINS

▪ PRÉVOIR : UNE COCOTTE ALLANT AU FOUR ET 1 TERRINE EN PORCELAINE D'UNE CONTENANCE DE 500 G

À vos paniers

- 1 foie gras cru de 700 g
- 2 pincées de sucre
- 2 pincées de quatre-épices claires
- Sel
- Poivre blanc

① 

1 Sortir le lobe du réfrigérateur au moins 1 h avant. Séparer les 2 lobes et retirer soigneusement la pellicule sur le foie en grattant avec un couteau. Inciser le gros lobe dans la longueur, écarter délicatement pour faire apparaître les veines, extraire la principale veine en tirant avec précaution. Ne pas essayer de retirer les petites veines.

② 

2 Mettre 30 g de sel dans 3 l d'eau glacée et faire dégorger le foie au moins 2h. Préchauffer le four à 100°C. Préparer l'assaisonnement : mélanger le quatreépices avec le sucre, 7 g de sel (14 g par kg) et du poivre.

③ 

3 Egoutter et éponger le foie. L'assaisonner des 2 côtés en insistant sur les parties internes qui absorbent le plus. Disposer le foie dans la terrine : couper le gros lobe en 2, déposer au fond le 1er morceau (côté arrondi au fond), poser le second dessus, bien tasser le tout pour chasser les bulles d'air. Terminer par le petit lobe entier, côté lisse en surface. Tasser à nouveau.

④ 

4 Nettoyer les bords de la terrine, mettre le couvercle. Déposer la terrine dans une cocotte remplie d'eau très chaude pour qu'elle cuise au bain-marie. Enfourner pendant 1 heure et laisser la cuisson se poursuivre 15 min à four éteint.

⑤ 

5 Laisser refroidir la terrine à température ambiante. Une fois refroidie, retirer le couvercle. Envelopper une planchette de même taille que la terrine de papier aluminium et la poser sur le foie. Ajouter un poids de façon à tasser l'ensemble. Conserver au réfrigérateur au moins 1 semaine avant de la déguster.

Conseils de chef

▪ A défaut de couvercle sur la terrine, recouvrir d'un papier sulfurisé humide puis d'une feuille d'aluminium.

▪ Déposer au fond de la cocotte et sous la terrine un torchon plié pour éviter qu'elle ne se choque avec la cocotte en cours de cuisson.



A déguster avec

▪ Un riesling grand cru, je pense à l'admirable grand cru Schlossberg Cuvée Sainte Catherine du domaine Colette Faller et ses filles.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





CARPACCIO DE SAUMON
À LA CREME AU CAVIAR OSCIETRE

■ **POUR 4 PERSONNES** ■ **DE 100 À PLUS DE 500 € ENVIRON PAR PERSONNE** (SELON LE PRIX ET LA QUALITÉ DU CAVIAR)

■ PRÉPARATION : > 30 MINUTES

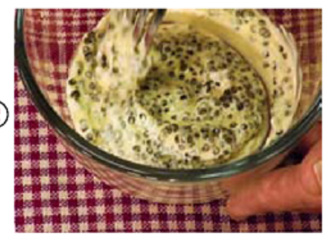
À vos paniers

- 600 g de saumon frais ou 600 g de tranches un peu épaisses
- 100 g de caviar osciètre
- 40 g de crème fraîche double
- 1 citron jaune
- 1 cuillère à café d'huile d'olive vierge de Toscane
- Sel et poivre

1 Mettre le jus de citron jaune dans un petit bol, ajouter 3 bonnes pincées de sel, poivrer et ajouter 1 cuillère à café d'huile d'olive.

1


2 Dans un autre bol, déposer la crème double, ajouter environ la moitié du caviar. Mélanger délicatement pour ne pas faire éclater les grains.

2


3 Prendre le ventre de saumon et détailler des tranches à l'aide d'un couteau à saumon. Au préalable, veiller à bien retirer les arêtes à l'aide d'une pince.

3


4 Déposer les tranches sur les assiettes de façon à les recouvrir complètement. A l'aide d'un pinceau, déposer sur le saumon le mélange de jus de citron et d'huile. Le faire au dernier moment car le citron va cuire légèrement le saumon.

4


5 Répartir sur chaque assiette la crème de caviar et terminer en déposant une petite quenelle de caviar au centre de chaque assiette.

5


Conseil de chef

■ Vous pouvez demander à votre poissonnier de vous détailler des tranches un peu épaisses.



A déguster avec

■ Un grand champagne comme cette cuvée Présidence Millésime 2002 de la maison R et L Legras, un grand cru blanc de blancs exceptionnel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

www.jaimecuisiner.fr
ustensiles & cours de cuisine

C Comme Cuisine - 31170 Tournefeuille - 05 34 36 02 02









Nous livrons nos ustensiles de cuisine en France métropolitaine, Corse, Dom Tom, CEE, Suisse, Etats-Unis, Canada et Australie. Retrait gratuit dans l'un de nos 16 magasins-conseils :

Angoulême-Champniers (16) ***Digital*** 05 45 37 15 30
Royan (17) ***Juglas*** 05 46 05 00 20
Pont-L'Abbé (29) ***Brin de folie*** 02 98 87 07 90
Tournefeuille (31) ***J'aime Cuisiner*** 05 62 48 19 19
Auch (32) ***Art de la table*** 05 62 05 60 32
Saint-Malo (35) ***Cocooning*** 02 99 81 74 98
Orléans (45) ***Carré Cuisine*** 02 38 83 21 60
Cosne-cours-sur-Loire (58) ***La Poêlée*** 03 86 26 74 75
Compiègne (60) ***La Mijotine*** 03 44 40 25 46
Aubière (63) ***des Idées pour la Cuisine*** 04 73 27 78 90
Courbière (63) ***Central Cash*** 04 73 53 19 73
Biarritz (64) ***Uhart Boutique*** 05 59 24 02 95
Nay-Pau (64) ***Thierry Bernade*** 05 59 61 13 58
Albi (81) ***Bompart*** 05 63 43 63 88
Carmaux (81) ***Bompart*** 05 63 76 50 29
Limoges (87) ***P & M Cubertafond*** 05 55 34 32 19



ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES AUX PETITS OIGNONS

▪ POUR 3 PERSONNES ▪ 5 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 4 MINUTES

À vos paniers

- 3 tranches de foie de canard de 100 g
- 18 petits oignons blancs
- 50 g de jolies feuilles de roquette ou de pousses d'épinard
- 30 g de beurre
- 3 pincées de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Fleur de sel de Guérande
- Sel et poivre

1 Faire fondre le beurre sur feu très doux. Ajouter les petits oignons nettoyés, parsemer de 2 à 3 pincées de sucre et 1 pincée de sel. Mélanger pour bien enrober les petits oignons. Recouvrir la casserole d'une feuille de papier sulfurisé de même diamètre percée au centre. Mettre un couvercle et laisser confire sur feu doux 20 min.

①



2 Laver et éponger les feuilles de roquette. Les assaisonner d'une pointe d'huile d'olive et mélanger. Disposer les feuilles de roquette à plat dans le plat de service et réserver.

②



3 Assaisonner les escalopes de foie de sel et de poivre des 2 côtés. Les poêler à sec dans une poêle très chaude, 2 min environ de chaque côté. Arroser en cours de cuisson avec la graisse rendue.
Les débarrasser sur un papier absorbant.

③



4 Dans la poêle ayant servi à la cuisson des escalopes, verser le vinaigre balsamique dans le gras de cuisson, laisser réduire de moitié et mélanger.

④



5 Dresser les escalopes chaudes sur la roquette, disposer autour quelques oignons et napper de la sauce au vinaigre. Terminer par quelques cristaux de fleur de sel.

⑤



Conseils de chef

▪ Vous pouvez utiliser des tranches de foie gras surgelées.

▪ Ne pas hésiter selon vos goûts à remplacer les oignons par des fruits de saison.



A déguster avec

▪ Un Vouvray moelleux 1ère trie « Le Clos du Bourg » du domaine Huet.

FOIE GRAS DE CANARD,
TRUFFE ET CELERI RAVE EN COCOTTE LUTÉE

▪ POUR 4 PERSONNES ▪ 40 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 10 MINUTES

À vos paniers

- 1 foie gras de canard de 600 g environ
- 3 truffes noires
- 1 céleri rave de 500 g
- 1 citron jaune
- 1 œuf
- 250 g de pâte feuilletée
- 2 litres de bouillon de volaille

① 

1 Retirer le petit lobe du foie. Le réserver pour une autre préparation. Porter le bouillon de volaille à ébullition, y plonger le gros lobe. Le cuire 20 min à frémissement.

② 

2 Pendant que le foie gras poche, couper le céleri boule en gros quartiers (8 environ), bien les citronner et les recouvrir d'un litre de bouillon. A l'ébullition, recouvrir d'un papier sulfurisé percé de quelques trous pour laisser passer la vapeur. Laisser cuire 10 minutes.

③ 

3 Préchauffer le four à 220 degrés. Disposer les quartiers de céleri dans une cocotte avec le bouillon de cuisson et ajouter la valeur d'une truffe hachée. Parer les deux autres truffes, ajouter les brisures au bouillon et les couper en tranches épaisses d'environ 1 cm. Déposer les tranches de truffe sur le foie gras.

④ 

4 Abaisser la pâte feuilletée en une longue bande épaisse de 2-3 mm, de façon à bien souder la cocotte. Pour faire adhérer le feuilletage, le badigeonner légèrement de jaune d'œuf. Luter la cocotte avec cette bande.

⑤ 

5 Au besoin, mettre la cocotte un peu au freezer pour que le feuilletage soit bien froid. Recouvrir l'extérieur de dorure (jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau froide) en enfourner 10 minutes. Servir aussitôt et déguster sans attendre.



A déguster avec

▪ Une grand cuvée de champagne sur un vieux millésime pour la puissance, la complexité et la finesse.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



DESSERT

OMELETTE NORVÉGIENNE

▪ POUR 4 PERSONNES ▪ 3 € ENVIRON PAR PERSONNE

▪ PRÉPARATION : > 30 MINUTES ▪ CUISSON : 5 MINUTES

À vos paniers

- 1/2 litre de glace vanille
- 1 génoise de 22 à 20 cm de diamètre
- 8 blancs d'œuf
- 180 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 12 cl de liqueur de mandarine (facultatif)
- Sel fin

①



1 Tailler deux tranches de génoise de la taille du 1/2 litre de glace et d'environ 1 cm d'épaisseur. A défaut de génoise, vous pouvez remplacer par des biscuits à la cuillère que vous disposerez les uns à côté des autres.

②



2 Imbiber cette génoise à l'aide d'un pinceau, de liqueur de mandarine. Si vous ne souhaitez pas alcooliser ce dessert vous pouvez confectionner un sirop de fruits rouges par exemple.

③



3 Déposer sur la première génoise, le pain de glace, le recouvrir de la deuxième tranche de génoise et entreposer le tout au congélateur.

④



4 Disposer 8 blancs d'œufs dans le bol d'un batteur, ajouter 1 pincée de sel fin et commencer à monter à vitesse moyenne. Ajouter d'abord 60 gr de sucre. Au fur et à mesure que les blancs vont monter, rajouter le sucre par petites quantités.

⑤



5 Préchauffer le four à 200 degrés. Dès que les blancs commencent à être fermes, ajouter le reste du sucre et le sachet de sucre vanillé, augmenter la vitesse pour les serrer. Sortir la génoise et la glace vanille du congélateur et masquer l'ensemble des blancs meringués. Parfaire le décor avec une poche à douille et enfourner 5 min.



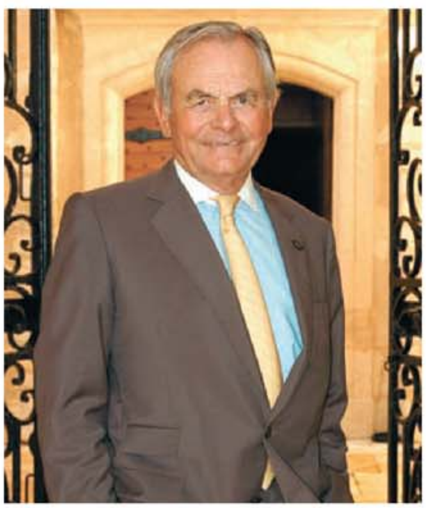
A déguster avec

■ Pour un accord classique, choisir une liqueur de mandarine ou d'orange amère de type Grand-Marnier.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.







Bernard Magrez

L'homme aux 35 vignobles

En 40 ans, cet homme d'affaires bordelais passionné de vins a construit un véritable empire et exporté son savoir-faire au-delà de son terroir natal, essaimant sans relâche dans les vignobles les plus qualitatifs du monde entier.

Comment avez-vous rencontré le vin ?

Je suis bordelais mais absolument pas né dans un tonneau. Titulaire d'un CAP d'affûteur, scieur, j'ai décroché par hasard un job dans une maison de vin de Bordeaux. Durant 3 années, je me suis familiarisé avec lui, je l'ai apprivoisé. D'abord dans les vignes, ensuite, en cave et enfin au sein du service commercial. C'est là que ma passion est née, à son contact. A 21 ans, j'ai repris une petite entreprise de négoce en vins et spiritueux qui travaillait plutôt avec la restauration. C'était dans les années 60, la grande distribution se développait. J'ai eu la chance de pouvoir profiter de ce boom commercial extraordinaire.

Pourquoi avoir choisi les grands vins ?

J'ai compris très tôt que la seule chance pour les vins de Bordeaux face à ceux du nouveau monde, résidait dans la qualité, dans le haut de gamme, la seule parade. J'ai donc chercher à tirer le meilleur des terroirs que je pouvais acquérir, ce fût le cas dans le Languedoc qui avait un énorme potentiel sur ses coteaux mais dont l'image était trop souvent hypothéquée par les vins produits en plaine. J'ai donc progressivement étendu mon savoir-faire, traquant les terroirs les plus qualitatifs. En 1998, j'ai commencé à acquérir des châteaux dans le vignoble bordelais.

Dans cette insatiable quête, quel est votre graal ?

Le terroir, c'est le génie d'un vin. C'est lui qui fait le grand vin, son charme, on le doit au viticulteur. Je m'efforce de réunir les deux pour ciseler des vins élégants et porteurs d'émotions.

Vos goûts en matière de vins ont-ils changé ?
Je préfère aujourd'hui des vins moins corpulents, plus aériens. Ce que je recherche avant tout, l'élégance, la finesse, le charme. Je le trouve sur des vins de 3 à 5 ans, épanouis dans leur jeunesse.



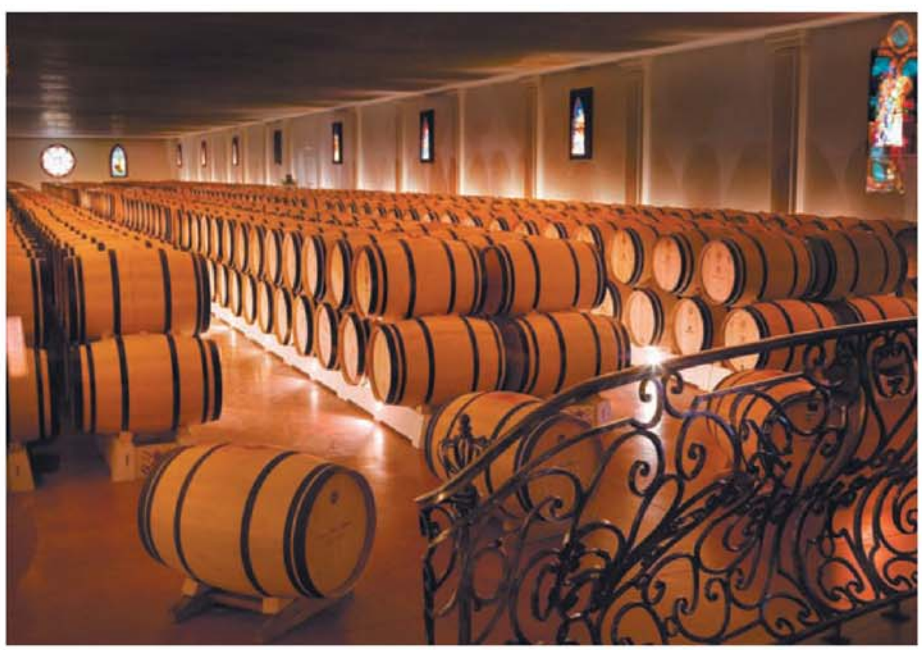
Quels sont vos coups de coeur du moment ?
Sans hésiter, les vins d'Espagne et ceux de la région de Jumilla au sud, je songe d'ailleurs à acuqérir un vignoble là-bas. Je suis déjà implanté à Toro, l'Espagne a des terroirs somptueux, une richesse et une variété encore sous exploités.

Quels vins trôneront sur votre table au moment des fêtes ?
Le château La Tour Carnet et le château Fombrauge en millésime 2004, très épanouis en ce moment.



Quels sont les meilleurs conseils de dégustation que vous ayez reçus ?
Selon moi, la meilleure façon de déguster le vin passe par la perception aromatique, le nez d'abord et ensuite la finale en bouche. Il faut correctement remplir le verre, ni trop peu, ni exagérément et le faire tourner pour libérer ses arômes. D'ailleurs, mon premier réflexe est de fermer les yeux et de laisser le bouquet s'exprimer.

Si vous étiez un vin ?
Je serais un vin élégant, racé, complexe et qui donne un maximum d'émotions. J'ai vu des gens émus aux larmes lors d'une dégustation…



Si vous étiez un plat ?
Une côte de bœuf de Bazas, un terroir extraordinaire au sud de Bordeaux. La viande a un goût particulier, une fois cuite sur les sarments, elle s'harmonise parfaitement avec le vin.

Si vous étiez un cépage ?
Un cépage opposé à mon tempérament ! Un merlot, rond, frêle, aimable, pas d'une grande puissance mais plutôt dans la tempérance.

Caroline Husson

Par le docteur Jean-Claude Houdret



5 fruits et légumes par jour : mode d'emploi

Depuis environ deux ans la mention « manger au moins 5 fruits et légumes » par jour fleurit sur les publicités et les écrans de télévision. Pourquoi ? De quels fruits et légumes s'agit-il ?

Comme toujours les crises s'accompagnent d'un retour vers l'essentiel et les français semblent vouloir maintenant retrouver le plaisir de cuisiner et de savourer des produits frais.
Il ne faut cependant pas occulter le fait que, si la cuisine peut-être un plaisir pour les personnes plus aisées et de plus de 30 ans, elle est souvent une corvée pour les personnes modestes et les jeunes ainsi que les personnes seules.
La lutte est donc engagée entre la cuisine industrielle avec ses plats tout prêts, « diététiquement corrects », qui alignent comme des médicaments des listes de vitamines et de minéraux et l'alimentation traditionnelle faite à la maison avec des produits frais achetés dans des boutiques.
Il n'est pas certain que le bon sens de la cuisine familiale traditionnelle puisse résister longtemps à la pression de l'alimentation industrielle rapidement obtenue, plus simple à préparer, souvent beaucoup moins chère et plutôt bonne dans l'ensemble. Pour lutter contre cette évolution, les pouvoirs publics vous conseillent d'associer des fruits aux tranches de pains, à la boisson et aux laitages du petit déjeuner. On vous recommande en outre de commencer les repas par des crudités (ou une soupe) et d'ajouter des légumes aux féculents qui accompagnent le poisson ou la viande sans oublier un fruit en dessert. Enfin, en cas de petit creux pensez aux fruits !

Misez sur le frais

Achetez vos fruits et légumes le plus frais possible en faisant attention à l'état de leur peau et des feuilles qui doivent être bien vertes et toniques. Prenez-les à différents stades de maturité et vous pourrez sur quelques jours les consommer toujours à point. Tous les fruits et légumes ne doivent pas obligatoirement aller dans le bac à légumes du réfrigérateur, certains comme les tomates et les avocats préfèrent être conservés dans une corbeille à fruits.
Le rinçage suivit d'un essuyage doit suffire à éliminer les résidus des produits de traitement et la poussière.
Consommez avec la peau tout ce que votre estomac vous permet, c'est mieux car vous garderez le maximum de vitamines ; pour les autres vous pouvez les peler avec un économe. Consommez les crus ou cuits (vapeur, grillés, court-bouillon etc.) en fonction de vos goûts et de vos intestins.

Vitamines, nutriments et fibres

Le but général de cette campagne est, en dehors de relancer le commerce des fruits et légumes, d'apporter régulièrement dans l'alimentation un ensemble de vitamines, de nutriments et de fibres qui risquent de venir à manquer dans le cadre d'une alimentation systématiquement industrielle. D'autre part cette campagne permet d'essayer de maintenir les consommateurs dans la réalité de la nature en leur rappelant que les pommes de terre, les fraises et les salades ne poussent pas dans l'arrière boutique des supermarchés.
Enfin de nombreuses études démontrent l'efficacité de la consommation des fruits et légumes dans la prévention de l'hypertension artérielle, du surpoids et de l'obésité, du cancer du côlon et de nombreuses autres maladies.



Par Caroline Husson






Difficile de s'y retrouver dans le jungle des champagnes, alors que les grands noms occupent la vitrine, pas moins de 5000 vignerons et sociétés de vignerons se sont réunis autour d'une marque collective afin de défendre leur savoir-faire, le plus souvent familial, et leur identité. Rien de plus simple pour les reconnaître : ils portent le losange aux couleurs or et noir du label. Amateurs de bulles de caractère, cette sélection est pour vous.

BANC D'ESSAI : LES

Debas-Comin
Brut Tradition Blanc de blancs
13 euros

Ce brut tradition 100% chardonnay est élaboré à partir d'une sélection des meilleurs vins de la récolte 2004. Vieilli, plus longuement, il sert de base à la cuvée millésimée. Vin blanc jaune or pâle aux reflets verts, les bulles sont aériennes et très présentes. Nez élégant sur des arômes de fruits à chair jaune légèrement épicés, finissant sur des agrumes. L'attaque en bouche est franche avec une belle vivacité.



Franck Bonville
Brut Prestige Grand Cru Blanc de blancs
18,10 euros

Olivier Bonville est la troisième génération, il poursuit l'œuvre initiée par son grand-père Franck, après-guerre. Sur le vignoble de 18 ha exploité par la famille, le chardonnay est roi. Résultat : des vins d'une grande finesse ayant vieilli longuement en cave. Pas moins de 30 mois pour cette cuvée 100% chardonay issue d'un assemblage de 2004 et de 2005. Vin blanc d'un jaune pâle très clair, porté par une bulle extrêmement fine.



Bernard Tornay
Brut Rosé Réserve
14,60 euros

Installée sur la commune de Bouzy, célèbre pour son vin rouge, la maison Tornay produit entre autres un champagne rosé (50% chardonnay, 50% pinot noir) plein de caractère. Robe saumon soutenue. Nez élégant, discret et complexe sur des arômes de fruits rouges et d'épices douces. L'attaque en bouche est franche, vineuse, bien structurée et carrée. La finale tannique vient apporter une certaine vinosité au vin.



Couche Père et Fils
Demi Sec Sélection
18,90 euros

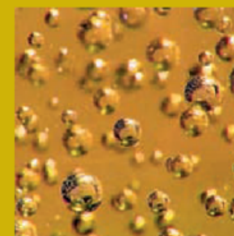
Les amateurs de champagnes demi-sec seront conquis par cette cuvée composée aux 2/3 de pinot noir et d'1/3 de chardonnay, à hauteur de 70% de vins de réserve des années 2001, 2002 et 2003. Vin blanc jaune pâle brillant avec un joli cordon. Le nez de belle puissance offre à la fois des notes florales et fruitées où l'on retrouve l'abricot, le coing, la prune et des agrumes confits dans un bon équilibre. L'attaque en bouche reste vive. Une pointe d'acidité vient égayer l'ensemble.











CHAMPAGNES DE VIGNERONS

Noël Bazin
La révélation Extra-Brut
17,50 euros

Noël et Magali Bazin ont composé un champagne extra-brut exemplaire. 100% chardonnay, il est taillé pour escorter tout un repas de fête ! Vin blanc jaune or aux reflets verts. Les bulles sont discrètes. Nez suave et complexe sur des arômes de fleurs odorantes, soutenu par des notes légèrement épicées. L'attaque en bouche est franche avec une belle vivacité. La structure est bien réalisée et la finale légèrement tannique.

Paul Clouet
Brut Grand Cru Sans année
20 euros

Ce champagne est composé exclusivement de raisins issus de parcelles de Grands Crus : 2/3 de pinot noir de Bouzy et 1/3 de chardonnay du terroir de Chouilly. Vieilli 24 mois en cave, c'est un grand cru extrêmement savoureux. Robe jaune pâle et bulles fines. Nez floral et fruité placé sous le signe du charme. L'attaque en bouche est franche sur des notes briochées et miellées.

Pointillart et fils
Brut Millésimé
15,80 euros

Ce domaine familial installé à Ecueil dans la région de la Montagne de Reims exploite 6 hectares en 1er cru. Pour ce millésimé : un assemblage classique de 60% de pinot noir et 40% de chardonnay et 66 mois de repos en cave. Robe d'un bel or clair, assez soutenu. Nez épanoui mêlant notes pâtissières et de fruits secs. En bouche, un style ample, vineux, porté par une vivacité plaisante. Une cuvée de caractère pour l'apéritif ou la table.

RH Coutier
Brut Millésimé
18,90 euros

La famille Coutier est à Ambonnay depuis 4 générations, sur un terroir grand cru de la Montagne de Reims. 75% de pinot noir, assouplis par 25% de chardonnay, donnent un vin équilibré et très expressif. Robe blanc jaune pâle d'une belle vivacité avec de fines bulles. Nez élégant, à la fois floral et fruité, avec une note de pain d'épices. L'attaque en bouche est d'une grande netteté, la finale légèrement épicée.









L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Crédits photos

Couverture
DR, Gérard Bedeau

Recettes
Futur Tv, ATPF, Gourmet TV Productions, Caroline Husson

Edito
Caroline Husson

Produits du mois
Truffe : DR
Foie gras, saumon : Caroline Husson

PortraiTs
Gérard Bedeau
Jean-Marie Amat : deepix.com, captain studios design
Frédéric Anton : DR
Philippe Braun : DR
Jacques et Laurent Pourcel : Olivier Maynard. DR Le Jardin des Sens

Bien manger
ATPF

Propos Gourmands
Laurence Lager-Barruel, DR Régis Marcon

Champagne
DR

Escapade
DR L'hôtel

Vin
DR Bernard Magrez

ET SUR LE WEB ?

Découvrez nos bonus sur cuisinezcommeunchef.fr

- Des **recettes originales** et les portraits de chefs en vidéo
- Des **adresses** supplémentaires pour préparer une bonne table
- Des **jeux interactifs**, notre sondage du mois…
- Notre **sélection de vins**

Présidente Directrice Générale
Directrice de la Publication
NATHALIE AYACHE

Directeur Administratif et Financier
KARIM HAMEL
khamel@groupe-ayache.com

Directeur Exécutif
VINCENT HAM
Tél. : 01 45 03 80 13
vham@groupe-ayache.com
assisté de
AMÉLIE NHAM (promotion)

Relations abonnés/
Vente anciens numéros
18-24, quai de la Marne
75164 Paris cedex 19
Tél. : 01 44 84 80 20
3c-abo@dipinfo.fr

Coordinatrice web
AMANDINE CAUCHY
acauchy@groupe-ayache.com

Responsable Abonnements
AUDREY BUISAN
abuisan@groupe-ayache.com

Inspection réseau
Groupe Promévente-Sordiap

Comptabilité
SABINE HAYAT
(contrôleuse de gestion)
Tél. : 01 45 03 80 32

Cuisinez Comme un Chef
est distribué par Transport Presse
et édité par
La Compagnie des Chefs
SAS au capital de 150 000 €

Les 3 principaux associés sont :
Groupe Alain Ayache
Gourmet TV Productions - Futur TV

Siège social
117, rue de La Tour – 75116 Paris
N° de commission paritaire 1009K89134

Photogravure
Seledigital-Bilbao

Impression
NIIAG - Bergame
" Printed in Italy "

Directeur Général
Directeur de la Rédaction
GUY JOB
Tél. : 01 40 60 63 63
guy.job@gourmet-tv.fr

Rédaction
21, rue Leblanc – 75015 Paris
chusson@futur.tv

Conseillères à la Rédaction
CAROLINE AYACHE
MARTINE RUDLER

Rédactrice en Chef
CAROLINE HUSSON

Directeur artistique
SYLVAIN BERTHAUME

Premier rédacteur graphiste
GILDA ROSAMBERT

Maquette
AU JOURNAL

Ont collaboré à ce numéro
FRANCIS BATT, ANTOINE HERNANDEZ,
JEAN-CLAUDE HOUDRET,
MAGUELONE JOB,
ORIANNE NOUAILHAC,
NADIA SEBBAR

Régie Publicitaire
mcs RÉGIE

6, ter rue Rouget-de-L'Isle
92400 Courbevoie
Tél. : 01 49 97 07 06
Directrice Générale
MAUD COHEN SOLAL
Directrice Commerciale
PASCALE BIEDER-SINGER
pbieder-singer@mcsregie.fr
Directeur de Publicité
JEAN-PIERRE LAROUSSINIE
jpierrelaroussinie@mcsregie.fr
Chefs de publicité
SONIA KLEPTA
sklepta@mcsregie.fr
Assistante
FRANÇOISE VAVOULIS
fvavoulis@mcsregie.fr

OJD PRESSE PAYANTE 2008
PEFC PEFC/18-31-73 Promouvoir la gestion durable de la forêt www.pefc.org
ARPP autorité de régulation professionnelle de la publicité

JE M'ABONNE A Cuisinez comme un Chef

ET JE PROFITE D'UNE OFFRE ALLECHANTE !



Ce wok antiadhésif de grande qualité vous permettra de réaliser des plats diététiques et exotiques pour régaler vos proches !

www.cuisinezcommeunchef.fr

BULLETIN D'ABONNEMENT

à retourner à : Cuisinez comme un Chef - 18, quai de la Marne, 75164 Paris Cedex 19



❑ Oui, je m'abonne à **Cuisinez comme un Chef**
10 numéros pour 27€ seulement
et je reçois en cadeau ma wok Pyrex

JE JOINS MON REGLEMENT PAR :

❑ Chèque bancaire à l'ordre de *Cuisinez comme un Chef*

❑ Carte bancaire |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Notez les 3 derniers numéros inscrits au dos de votre carte ___ ___ ___

Expire le |_|_|_|_|_|

Date ..... / ..... / .....

Signature

MES COORDONNEES :

NOM ....

PRENOM ....

ADRESSE ....

....

CODE POSTAL ....

VILLE ....

TEL.: ....

DATE DE NAISSANCE: ....

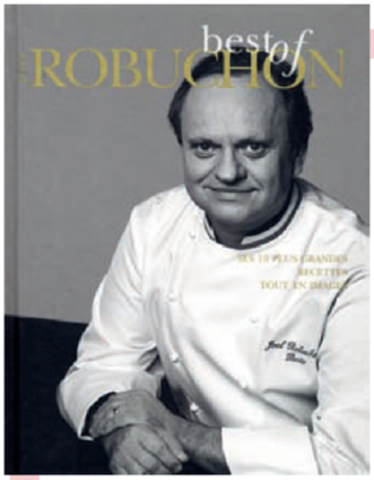
E-MAIL ....

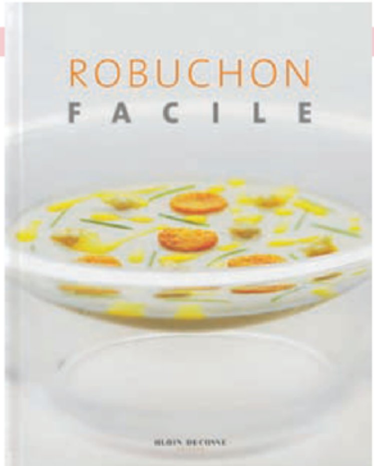
❑ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Alain Ayache et de celles de ses partenaires.

Offre réservée à la France métropolitaine jusqu'au 15/09/09. En application de la loi informatique et libertés du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement, en adressant une demande écrite à notre service Abonnement.

P015

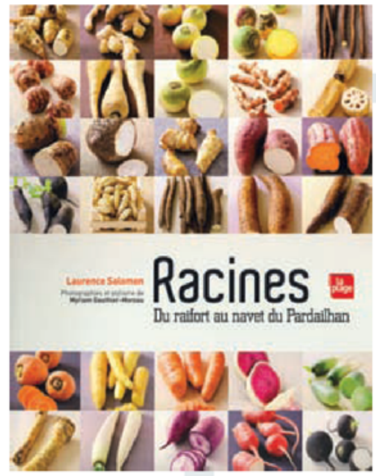
ROBUCHON FOR EVER





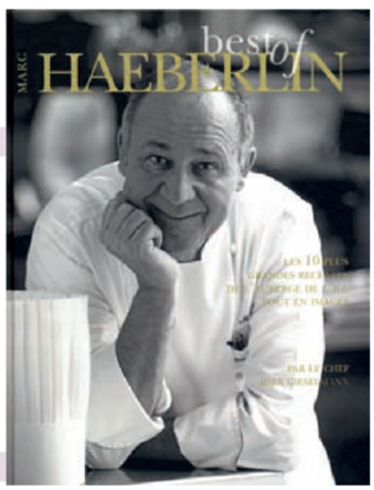
Vous l'avez rêvé ? C'est chose faite avec ce « best of » des 10 plus grandes recettes tout en images du pape de la cuisine : Joël Robuchon. Gelée de caviar à la crème de chou-fleur ou encore raviolis de langoustine aux truffes n'auront plus de secrets pour vous. BEST OF JOEL ROBUCHON Alain Ducasse Editions. 9,90€€
Et comme un bonheur ne vient jamais seul… Joël Robuchon remet le couvert et s'invite dans votre cuisine de tous les jours à travers 24 recettes décomposées en « mini recettes » et réalisables en un tour de main ! De quoi décomposer et recomposer en toute simplicité les recettes du grand chef ! ROBUCHON FACILE Alain Ducasse Editions. 14,90€

SAVEUR NATURE



Laurence Salomon nous offre un voyage insolite dans le monde caché et méconnu des légumes racines. Pour des recettes belles, saines, variées et jamais ennuyeuses, suivez les conseils de la jeune chef anne-cienne, le tout admirablement illustré par Myriam Gauthier Moreau.
RACINES Du Raifort au navet de Pardailhan Editions La Plage. 19,90€

3 ÉTOILES DEPUIS 42 ANS



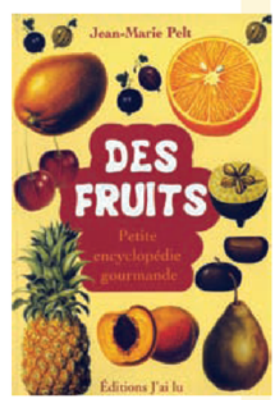
Dans la collection Best of, je demande les recettes du plus ancien restaurant trois étoiles de l'hexagone avec Paul Bocuse et sans nul doute l'une des maisons les plus magiques, tenue par la famille Haeberlin depuis 5 générations. Feuilletez l'histoire de l'Auberge de l'Ill au fil de ses 10 recettes devenues « des classiques ». BEST OF HAEBERLIN Alain Ducasse Editions 9,90€

JUST HAVE



Les Editions J'ai Lu associées aux éditions de l'Epure offrent une nouvelles vie à la célèbre collection : 10 façons de les préparer en les rassemblant par saison. CUISINEZ L'HIVER et CUISINEZ l'AUTOMNE offrent chacun 110 recettes originales et ludiques ! 8€

Et dans la même collections, afin de redécouvrir les bienfaits des fruits et des légumes, jetez-vous sur les deux petites encyclopédies gourmandes.
DES FRUITS et DES LEGUMES. 8€



LES SECRETS DE LA MÈRE BRAZIER



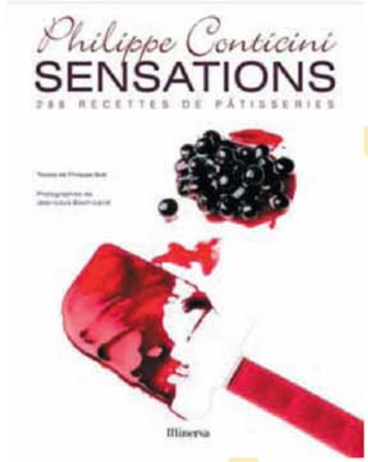
Tous les gastronomes ont eu vent de son nom, mais saviez-vous qu'elle était d'une rigueur absolue ou encore qu'en 1953, on lui proposera 150000 dollars par an pour diriger les cuisines d'un grand restaurant de New-York ? Tout ça et davantage, vous l'apprendrez dans ce magnifique ouvrage en hommage à une femme qui a donné le la à toute une génération de cuisiniers et qui fût la première femme couronnée de 3 étoiles. Une leçon de vie et de cuisine, avec ses grands classiques. LES SECRETS DE LA MERE BRAZIER Editions Solar. 29€

GRANDES GUEULES



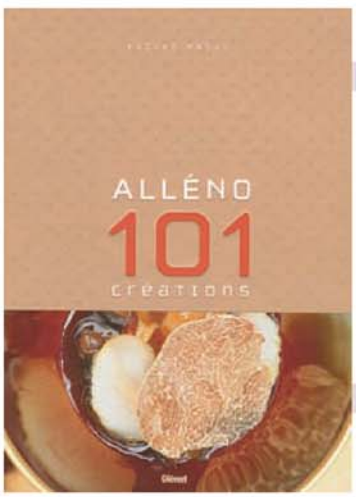
Non content d'êtres fines gueules, ces tontons flingueurs de la cuisine résistent au gastronomiquement correct et se moquent des bonnes mœurs policées ! Gilles Pudlowski a fait le tour de France de ces fortes têtes : bistrotiers, hôteliers, restaurateurs etc. Avec Maurice Rougemont, il leur tire le portait et dresse une cartographie savoureuse et attachante avec pour chacun une recette représentative de leur cuisine. LES GRANDES GUEULES ET LEURS RECETTES Editions Glénat. 45€

PÂTISSIER DE RÊVE



Philippe Conticini excelle lorsqu'il s'agit de transmettre du plaisir. Cette fois, il récidive, avec son fidèle complice, le journaliste Philippe Boé, ensemble, ils livrent 300 recettes originales, classique, ludiques ou décalées, le tout immortalisé par le célèbre photographe Jean-Louis Bloch-Lainé. A s'offrir ou à offrir d'urgence ! SENSATIONS Editions Minerva. 45€

A DÉGUSTER



En 2006, c'était déjà à quatre mains que Yannick Alleno, chef de l'Hôtel Le Meurice, et la journaliste Kazuko Masui avaient déroulé le fil des 4 saisons à la table n°5. Aujourd'hui, ils proposent de retracer une année de travail à travers 101 créations. 356 pages de rêve, de plaisir, voyage sensuel et intellectuel au coeur de la création. 101 CREATIONS. Editions Glénat. 75€

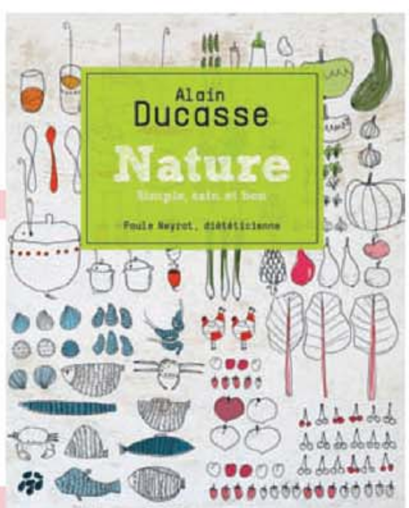
LEÇON DE CUISINE



Pour réussir vos repas au quotidien, Anne-Sophie Pic, seule femme chef 3 étoiles se met en 4 pour vous composer des recettes faciles qu'elle décompose en images pour mieux vous éclairer. Pour les petits et les grands, 35 recettes créatives !
SCOOK RECETTES POUR TOUS LES JOURS Hachette Pratique éditions. 14,90€

BIEN MANGER SELON ALAIN DUCASSE

Avec l'aide de la diététicienne Paule Neyrat, Alain Ducasse dévoile quelques uns de ses secrets pour recevoir autour de plats évidemment savoureux mais étonnamment simples et sains. Un retour à l'essentiel, aux goûts de la nature et au plaisir de cuisiner simplement. NATURE, SIMPLE, SAIN ET BON Alain Ducasse Editions. 35€



Jean-Marie AMAT
« Château du Prince Noir »
26 bis, rue Raymond Lys
33310 LORMONT
Tél. 05 56 06 12 52
jm-amat.com

Frédéric ANTON
« Le Pré Catelan »
Route de Suresnes
Bois de Boulogne
75016 PARIS
Tél. 01 44 14 41 14
precatelanparis.com

Philippe BRAUN
« L'Atelier de Joël Robuchon »
5, rue de Montalembert
75007 PARIS
Tél. 01 42 22 56 56

joel-robuchon.com

Jacques et Laurent POURCEL
« Le Jardin des Sens »
11, avenue Saint-Lazare
34000 MONTPELLIER
jardindessens.com

CHAMPAGNES

Bernard TORNAY
Rue du Haut Petit Chemin
51150 BOUZY
Tél. 03 26 57 08 58
info@champagne-tornay.fr
champagne-tornay.fr

Champagne COUCHE
29 Grande Rue
10110 BUXEUIL
Tél. 03 25 38 53 96
contact@champagne-couche.fr
champagne-couche.fr

DEBAS COMIN
3 impasse Du Creusot
51530 CHOUILLY
Tél. 03 26 55 40 10
debas.comin@wanadoo.fr
debas-comin.com

Franck BONVILLE
9 rue Pasteur
51190 AVIZE
Tél. 03 26 57 52 30
olivier.bonville@champagne-franck-bonville.com
champagne-franck-bonville.com

Noël BAZIN
1 rue Perrin
51380 VILLERS MARMERY
Tél. 03 26 97 97 07
champagne.bazin@orange.fr

Paul CLOUET
10 rue Jeanne d'Arc
51150 BOUZY
Tél. 03 26 57 07 31
contact@champagne-paul-clouet.com
champagne-paul-clouet.com

POINTILLART & Fils
10 Grande Rue
51500 ECUEIL
Tél. 03 26 49 74 95
anthony@champagnepointillar-tetfils.com

RH. COUTIER
7 rue Henri III
51150 AMBONNAY
Tél. 03 26 57 02 55
champagne.coutier@wanadoo.fr

VINS

Bernard MAGREZ
Château PAPE CLEMENT
216, avenue du Docteur Nancel
Pénard 33600 PESSAC
Tél. 05 57 26 43 04
bernard-magrez.com

LA CAVE DE JOËL ROBUCHON

3, rue Paul Louis Courier
75007 PARIS
Tél. 01 42 22 11 02
Lacavedejoelrobuchon.com

PROPOS GOURMANDS

Restaurant Régis et Jacques MARCON
Larsiallas
43290 Saint-Bonnet-le-Froid
Tél. 04 71 59 93 72
regismarcon.fr

S'ÉQUIPER TOP

Francis BATT
180, avenue Victor Hugo
75116 PARIS
Tél. 01 47 27 13 28 - francisbatt.com

C'EST TOUT BON

albal 0970 8051 05
swissdelice.ch
movenpick-icecream.com
angelina : groupe-bertrand.com
senoble.fr
lameredefamille.com
pommery.fr
fauchon.com
ariake-europe.com
cointreau.fr
evian.fr
petitoursonguimauve.fr
emilenoel.com

C'EST TOUT BEAU

genevievelethu.com
yvon.net
cadeaustore.com
monoprix.fr
royalvkb.com
tupperware.fr
Pyrex : arc-international-cookware.com
bougies-la-francaise.com

ESCAPADE

L'hôtel
13, rue des Beaux-Arts
75006 PARIS
Tél. 01 44 41 99 00
stay@l-hotel.com
l-hotel.com

LES SERVICES DE Cuisinez comme un Chef

Abonnements
France Métropolitaine
1 an - 6 numéros - 11 €

Anciens numéros
France Métropolitaine
À partir de 3,50 €
Étranger et DOM -TOM
Consultez :
www.cuisinezcommeunchef.fr

Comment procéder?

Par courrier
Cuisinez comme un chef
18-24, quai de la Marne,
75164 PARIS cedex 19

Par téléphone
(0 33) 1 44 84 80 20

Le service relation abonnés / vente anciens numéros est à votre disposition du lundi au jeudi de 9 h à 18 h et le vendredi de 9 h à 17 h.

Par Internet
cuisinezcommeunchef.fr

0892 688 668
La ligne du Groupe Alain Ayache pour vous abonner et pour jouer à tous nos concours

* CDC 0,34€/min


Maternelle ou garderie : que choisir ?
SOCIÉTÉ
Quel est le supermarché en ligne le moins cher ?
CONSO
Enceinte : comment se protéger de la grippe A ?
SAVOIRS
Help ! Je ne sais pas cuire un rôti !
LOISIRS
Je divorce ! la garde alternée?
DROITS
RÉPONSE À TOUT!.com
VOUS RÉPOND !
www.reponseatout.com
RÉPONSE À TOUT!
LudoJeux.com
Sudoku, mots fléchés, fubuki, mots croisés...
DROITS
CONSO
LOISIRS
SOCIETE
SAVOIRS
Abonnez-vous !
Ma fille veut se faire percer le nombril. Est ce dangereux ?
Répondre
Déjà 3 réponses
POSEZ
VOS QUESTIONS
RÉPONSE À TOUT!.com
C'EST AUSSI :
CONNAÎTRE SES DROITS - ÉCHANGER DES ASTUCES -
S'INITIER AU SYSTÈME D - VIVRE BIEN -
CONSOMMER MIEUX



L'hôtel Rue des Beaux Arts Paris



Loin du luxe rutilant des palaces de la capitale, cet hôtel de poche niché au cœur de Saint-Germain des Prés cultive la différence. Une adresse confidentielle, louée par des fidèles exigeants qui viennent au 13 de la rue des Beaux-Arts goûter aux charmes discrets de cette demeure historique.

Par Caroline Husson



Sur la façade, une plaque gravée en mémoire de leur plus célèbre hôte : Oscar Wilde, mort ici même le 30 novembre 1900. Depuis, l'âme de ce poète dandy irlandais habite les murs de cet ancien pavillon d'amour transformé en pension de famille puis en hôtel. De l'extérieur, rien ne laisse imaginer la structure unique de ce lieu construit autour de cet incroyable escalier hélicoïdal qui, telle une colonne vertébrale dessert les 6 étages où sont distribuées la vingtaine de chambres. En 2000, l'hôtel s'est offert un lifting orchestré par le décorateur Jacques Garcia. Il a minutieusement reconstitué pour chacune des chambres, une atmosphère, liée à un personnage (Mistinguett, Wilde, Matahari, Madame de Verteuil), à un lieu (Pondichéry, Rues de Paris, Saint-Pétersbourg), à une époque (Napoléon III, Baroque) etc.

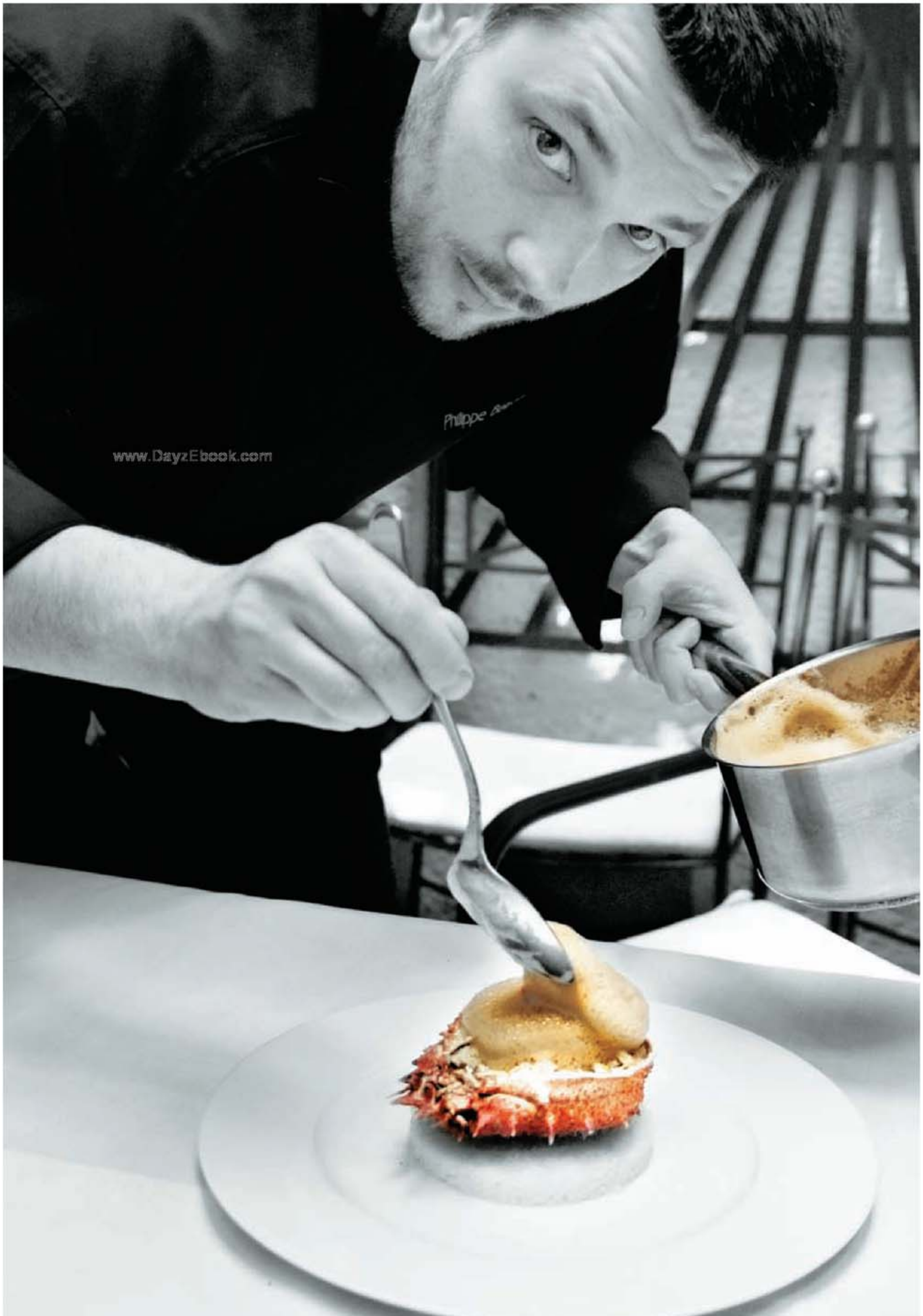
Tissus, mobilier, luminaires, ambiance, chaque chambre a son identité et offre l'espace d'une nuit, un voyage dans le temps : à travers les arts décoratifs chinois, japonais, indiens, perçant les secrets d'alcôve de la Reine Hortense ou dévoilant l'extravagance de



Mistinguett, comme en témoigne cet incroyable lit tout en miroirs, cédé de sa maison de Bougival par ses héritiers. Les parties communes sont tout aussi uniques, le bar intime et cosy où l'on peut déguster des cocktails insolites, la salle du restaurant dans les tons verts et rouges parée de banquettes ultra moelleuses où l'on aime s'attarder. Aux beaux jours, on peut même déjeuner sur la micro terrasse. Et toujours ce puits de lumière, cet escalier qui s'élève comme une tour et dont on cherche le sommet à chaque passage, dans son prolongement au sous-sol, on découvre une piscine, elle aussi de poche, creusée dans les caves. Une exclusivité pour les hôtes qui peuvent s'y détendre en privé. Luxe, charme et discrétion ont valu à cet hôtel d'être désigné » par le magazine américain « Harper's Bazaar » comme le plus bel hôtel du monde catégorie « établissement urbain » en 2008.

2008 : l'année de la consécration

Et pour couronner le tout, la même année, le guide Michelin a attribué une première étoile


Philippe

au « Restaurant », la table haute couture dirigée par le jeune chef Philippe Bélissent. On croirait ses créations locataires permanentes du lieu, tant elles flattent tous les sens. Il faut dire que le jeune Philippe a roulé sa bosse auprès des plus grands, Philippe Braun au restaurant Laurent ou encore Christian Le Squer chez Ledoyen. On reconnaît l'inspiration classique, la rigueur des cuissons et des assaisonnements, la justesse des goûts, ici, pas de créativité gratuite. Des plats tantôt sages et prudents tantôt plus délurés pour repenser quotidiennement la carte qui met en avant le prduit. Homard bleu, rôti entier, fèves, jambon de Bigorre et jus de homard, le pigeonneau fermer cuit en cocotte, gnocchis gratinés au parmesan et truffe noire, sauce périgueux, le foie gras cuit et pressé recouvert d'une fine gelée de fruit variant selon la saison, l'araignée de mer servie dans sa coque et relevée de pomme verte sont autant de créations qui laissent rêveur.Le Restaurant ajoute donc aux délices du sommeil, ceux de la table. Adresse rare, L'Hôtel cultive sans ostentation une tradition hôtelière d'exception et cache derrière son nom commun, un pur joyau.





Cuisine de l'air, cuisine en fête !

Tels des chercheurs éclairés, les chefs SERVAIR explorent le royaume des saveurs du monde. Ils n'hésitent pas à tester et réinventer sans cesse de nouveaux accords culinaires, déclenchant un festival pour les sens. Et ce, tout en maîtrisant les contraintes drastiques de la restauration aérienne ! En cette période de fête, SERVAIR est heureux de vous faire partager une recette de son corporate chef, Michel Quissac.



Minestrone des Mareyeurs



Une recette de **Michel Quissac**,
Corporate chef de Servair

ÉLÉMENTS DE BASE
POUR 6 PERSONNES

6 filets de 40 g de rouget-barbet sur peau
12 goujonnettes de 30 g de bar
6 noix de Saint-Jacques
6 queues de langoustines crues décortiquées
12 crevettes black tiger papillon
7 cl d'huile d'olive
½ citron vert
6 feuilles de basilic
1 pincée de fleur de thym frais
Pour la décoration, quelques pignons de pin et des copeaux de parmesan
sel de Guérande, poivre du moulin

Pour le minestrone

20 g d'haricots blancs
20 g d'haricots rouges
20 g d'haricots noirs
120 g de céleri-rave
60 g de potiron
3 carottes
1 pomme de terre
1 courgette
1 filet d'huile d'olive
2 gousses d'ail rose
4 feuilles de basilic
1 bouquet garni enrichi de romarin
75 cl de fumet de crustacés
10 g d'orzo
20 g de farvelleni
15 g de macaroni coupés

Pour la ratatouille safranée

6 oignons de printemps
1/2 poivron rouge
1/2 poivron jaune
1 bulbe de fenouil,
1/3 d'aubergine
1 courgette
3 tomates olivettes
2 gousses d'ail haché
5 cl de fumet de crustacés
1 pincée de safran pistil
1 pincée d'origan
1 bouquet garni
15 g de coriandre fraîche ciselée
1 bulbe de gingembre

RECETTE

Le minestrone

Mettre les haricots à tremper 12 h au moins. Les cuire à frémissement 20 mn sans les assaisonner. Détailler les légumes à la paysanne. Les faire sauter à l'huile d'olive, puis mouiller au fumet. Adjoindre les haricots et leur eau de cuisson. Assaisonner et cuire à feu doux 12 mn. Ajouter les pâtes et cuire 4 à 6 mn.

La ratatouille safranée

- Détailler les légumes en brunoise. Les faire sauter à l'huile, assaisonner et mouiller au fumet. Laisser frémir 2 mn. Réserver.
- Débarrasser le minestrone et la ratatouille en les égouttant. Réserver le jus de cuisson. Mélanger délicatement le tout. Dresser une timbale.
- Dans une poêle anti-adhésive, saisir les filets de rougets, les goujonnettes, les noix de Saint-Jacques, les crevettes papillon et les queues de langoustine, le tout préalablement mariné 2 h à l'huile d'olive au basilic. Saler, poivrer. Les retourner et cuire 1 mn. Déglacer au jus de citron vert. Mouiller sans excès avec le jus de cuisson réservé.
- Dresser harmonieusement sur le dessus de la timbale. Filtrer le jus de cuisson et le servir en saucière. Décorer avec des feuilles de basilic fraîches et frites, des pignons de pin et des copeaux de parmesan.

VINS CONSEILLÉS

Pessac-Léognan blanc
Coteaux d'Aix blanc
Provence ou Bandol blancs



SERVAIR

SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et de nettoyage, au 3ème rang mondial et au 1er rang en Afrique. À travers plus de 60 implantations sur 50 escales, avec ses partenaires (FFC aux Etats-Unis, Servair Airchef en Italie) et ses filiales, SERVAIR offre aux compagnies aériennes un ensemble de services indispensables aux métiers du transport aérien et du confort des passagers. Pas moins de 207 000 repas sont servis chaque jour dans le monde par les entités SERVAIR.